

المسرطنات

Carcinogens

دكتور

عبد الحميد محمد عبد الحميد

أستاذ التغذية

ورئيس قسم إنتاج الحيوان

كلية الزراعة - جامعة المنصورة

الكتاب : المسرطنات

المؤلف : أ.د. عبد الحميد محمد عبد الحميد

رقم الطبعة : الأولى

تاريخ الإصدار : ١٤٢٦هـ - ٢٠٠٥م

حقوق الطبع : محفوظة للناشر

الناشر : دار النشر للجامعات

رقم الإيداع : ٢٠٠٥/١٩٤٩

الترقيم الدولي : ISBN: 977-316-149-8

الكتاب : ٢/١٥٦

تحذير : لا يجوز نسخ أو استعمال أي جزء من هذا الكتاب بأي شكل من الأشكال أو بأية وسيلة من الوسائل (المعروفة منها حتى الآن أو ما يستجد مستقبلاً) سواء بالتصوير أو بالتسجيل على أشرطة أو أقراص أو حفظ المعلومات واسترجاعها دون إذن كتابي من الناشر .



دار النشر للجامعات - مصر

ص.ب (١٣٠) محمد فريد القاهرة ١١٥١٨
تليفون: ٤٥٠٢٨١٣ - تليفاكس: ٤٥٠٢٨١٢

E-mail: Darannshr@Link.net

المسرطنات

Carcinogens

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

﴿ظَهَرَ الْفَسَادُ فِي الْبَرِّ وَالْبَحْرِ بِمَا كَسَبَتْ

أَيْدِي النَّاسِ لِيُذِيقَهُمْ بَعْضَ الَّذِي عَمِلُوا

لَعَلَّهُمْ يَرْجِعُونَ﴾ ﴿٤١﴾ [الروم/ ٤١]



مقدمة
Introduction

Introduction

واحد من كل ثلاثة من الادميين يتعرض للسرطان في أحد مراحل العمر، والسرطان ليس مرض واحد بل عديد من الأمراض المتماثلة الخواص، لكنها تختلف في النوع والمكان، فهناك أكثر من ٢٠٠ نوع من السرطان، لكنها كلها تبدأ بنفس الطريقة، وذلك بخطأ في إشارات التحكم في الخلية الطبيعية في الجسم، مما يتسبب في خلية شاذة (غير متحكم في تكاثرها مما ينتج عنها كومة خلايا يطلق عليها خراج). بعض الخراجات قد تكون حميدة ولا تحتاج علاج، لكن الخراجات الخبيثة (سرطانات) تنتشر وخطورتها لانتشارها وغزوها لأجزاء من الجسم وتوقف وظائفها، وتنتشر خلايا الأورام الخبيثة بعيداً لأجزاء أخرى من الجسم حيث تكون مجاميع جديدة من الخلايا الشاذة يطلق عليها نموات ثانوية. ويختلف مسبب السرطان الأولى وسرعة نمو الخلايا وانتشارها من شخص لآخر، وكثير من مرضى السرطان يشفوا من المرض أو يموتون سنوات عديدة.

تنتشر السرطانات من حولنا في الهواء والماء والغذاء، وحتى في الجادات التي نستخدمها ونستعملها ونتعامل معها بشكل دائم، مما أدى لانتشار الأنواع المختلفة من السرطانات بين الإنسان والحيوان، وهذا بلا شك من تزايد إدخال المصنعات التخليقية المستحدثة باستمرار للبيئة، فتظهر خطورتها لاحقاً، مما يدعو الدول الصناعية الغنية (المقتدرة وبها لديها من هيئات مهمة بأمن الإنسان وأمانه وسلامته) إلى تحريم أو الحد من استخدام وانتشار مثل هذه المركبات الخطرة على صحة الإنسان.

ولقد كان هدفي من وضع هذا الكتاب هو زيادة الوعي والثقافة الغذائية في هذا الاتجاه، آملاً في الحد من انتشار هذا المرض اللعين الذي لا يتخلو منزل في مصر إلا ويعانى أحد أفرادها من نوع من السرطانات، عملاً بالحكمة القائلة بأن الوقاية خير وأرخص من العلاج، إذ أن

علاج هذا المرض مكلف ونسبة نجاحه محدودة، كما أنه عادة لا يكتشف إلا بعد تمكنه من الجسم مما يخفض فرص نجاح علاجه، وعليه فالوقاية تبقى من كثير من حالات الوفاة بالسرطان، خاصة الحالات الناتجة عن سلوك غذائي خاطئ، أو سوء استخدام المبيدات إلى غير ذلك.

فكم من مبيدات حشرية محرمة دولياً تم استخدامها في مصر وابتلعها واستنشقتها المواطنون، وكم من عقاقير خطيرة حرم استخدامها بعد تجربتها في الشعوب النامية، وكم أسى استخدام منظمات النمو ومشجعات النمو (نباتية وحيوانية)، وكم من إضافات غذائية ومواد تعبئة تم استخدامها رغم أضرارها الصحية .

وهكذا تنتشر الملوثات المختلفة من حول الإنسان في بيئته العامة، وفي حيز منزله واستخداماته المنزلية، وفي حقل العمل، وحتى في بعض العقاقير الطبية . فالملوثات جينية وغير جينية، كيميائية واشعاعية (طبيعية) وميكروبية (بيولوجية)، مسرطنة ومطفرة ومشجعة لحدوث السرطانات، سواء في الهواء أو الغذاء أو الماء أو الدواء، فتجدها في معظم ما يستخدمه الإنسان أو يحيط به، ففي أدوات البناء والحيز المغلق، وفي ضوء وأشعة الشمس، وفي التربة، وفي أجهزة الأشعة، والأدوات المنزلية، والأجهزة المنزلة المختلفة (من تليفزيون وأجهزة محمول وميكروويف وكمبيوتر وأجهزة التبريد)، وفي الدهانات والمنظفات والمعطرات والصبغات والمبيدات والمذيبات، ومواد التغليف والتعبئة، والصحف والمجلات، والشوايات والمطابخ ومواقدها، وفي عادم وسائل المواصلات والوقود، وإنبعاثات المصانع المختلفة (سائلة وصلبة وغازية)، والمسالك ومشاريع توليد الكهرباء (نووية وغازية ومازوتية)، وفي كثير من الكيماويات الصناعية والوسيلة، وفي كثير من المستحضرات الطبية، وفي المكيفات المختلفة (طباقي، كحلوليات)، وفي الكيماويات الزراعية والبحشية، وفي الأغذية (سواء طبيعياً أو كإضافات أو أثناء التخزين والإعداد والتصنيع)، فقد أصبح معلوماً أن ٩٠٪ من كل حالات السرطان في الإنسان سببها كيماويات خلقها الإنسان .

ويعد الغذاء (وسوء العادات الغذائية) أهم عامل من العوامل المؤدية للوفاة بسبب

السرطانات، إذ يشكل من ١٠ إلى ٧٠٪ من جملة أسباب الوفاة من السرطانات (بليه التدخين، ظروف العمل، الكحوليات، السلوك الجنسي، العدوى، الاستخدامات الطبية، المنتجات الصناعية)، وإذا عرفت أسباب السرطانات أمكن تخفيض حدتها. ولإقامة حرب ضد السرطانات والملوثات فلا بد من إيجاد مجتمع واع وملم بالسرطانات ومصادرها وخطورتها وكيفية التعامل معها وذلك ليتجنبها.

فالإعلام Information والتعليم Education (لزيادة الوعي البيئي) يعدا عنصري الحرب ضد الملوثات. أما الإدعاء بأن إذاعة الحقائق يؤثر سلبيا فهو إدعاء عار من الصحة، لأن مصارحة المجتمع وعقاب المخطئ يردا اعتبار المجتمع ويزيدا من وعي المستهلك ويقللا من الخسائر المالية في علاج حالات التسمم الجماعي (الوبائي) وعواقب التسمم المزمن من أمراض الفشل الكبدى والكلى والسرطانات المختلفة، بل تقضى المكاشفة والمصارحة على أهم أسباب التلوث الحقيقى، وهو التلوث الخلقى والإدارى المبنيان على الغش والتناق والرياسة في الكسب السريع والثراء الفاحش والصعود على جثث وأشلاء المواطنين والتي تمارسها مجموعة من معدومي الضمير خربى الزمة ممن نسوا الله فأنساهم أنفسهم وينطبق عليهم ما ورد في أحاديث الرسول ﷺ «من غشنا فليس منا»، «لعن الله قوما ضاع الحق بينهم»، «أعمل ما شئت فإنك مجزى به»، وفي آيات الذكر الحكيم ﴿وَابْتَغِ فِيمَا آتَاكَ اللَّهُ الدَّارَ الْآخِرَةَ وَلَا تَنْسِ الدُّنْيَا وَأَحْسِنَ كَمَا أَحْسَنَ اللَّهُ إِلَيْكَ وَلَا تَبْغِ الْفَسَادَ فِي الْأَرْضِ إِنَّ اللَّهَ لَا يُحِبُّ الْمُفْسِدِينَ﴾ [القصص: ٧٧]، ﴿وَإِذَا قِيلَ لَهُمْ لَا تُفْسِدُوا فِي الْأَرْضِ قَالُوا إِنَّمَا نَحْنُ مُصْلِحُونَ﴾ [البقرة: ١١]، ﴿وَلَا تَلْبِسُوا الْحَقَّ بِالْبَاطِلِ وَتَكْتُمُوا الْحَقَّ وَأَنْتُمْ تَعْلَمُونَ﴾ [البقرة: ٤٢]، ﴿يَأْتِيهَا النَّهْيُ جَهْدُ الْكَفَّارِ وَالْمُنْفِقِينَ وَأَغْلَظَ عَلَيْهِمْ وَمَأْوَاهُمْ جَهَنَّمُ وَبِئْسَ الْمَصِيرُ﴾ [التحریم: ٩].

فلقد أدت المدنية والحضارة الإنسانية إلى الإضرار بالآثار البيئية الذي وفره المولى إذ قال: ﴿مَا تَرَى فِي خَلْقِ الرَّحْمَنِ مِنْ تَفَوتٍ﴾ [الملك: ٣]، ﴿صُنِعَ اللَّهُ الَّذِي أَتَقَنَ كُلُّ مَعْنَى﴾ [النمل: ٨٨]، فأدى قصور المعرفة وجهل ولا مبالاة الإنسان إلى إفساد البيئة ﴿وَلَا تُفْسِدُوا فِي الْأَرْضِ بَعْدَ إِصْلَاحِهَا﴾ [الأعراف: ٥٦]، ﴿كُلُوا وَاشْرَبُوا مِنْ رِزْقِ

اللَّهُ وَلَا تَعْتَوْا فِي الْأَرْضِ مُفْسِدِينَ ﴿٦٠﴾ [البقرة: ٦٠]، ﴿ظَهَرَ الْفَسَادُ فِي الْبَرِّ وَالْبَحْرِ بِمَا كَسَبَتْ أَيْدِي النَّاسِ﴾ [الروم: ٤١]. فيكنى مثلاً على هذا الفساد ما تنفقه مصر سنوياً (٦ مليار جنيه) على أمراض التلوث، وعلى رأسها التلوث الغذائي، علاوة على وفاة ١٥٠ ألف شخص سنوياً بسبب أمراض التلوث، خلافاً للمردود السلبى على صحة المواطنين (فشل كبدى وكلوى) وعلى الإنتاج.

فقضية التلوث الغذائى لا تحتل التهوين والاستهانة، كما لا ينبغي علينا التهويل بشأنها، لكنها واقع استلزم حق المستهلك فى غذاء آمن، فصدرت لذلك قوانين بمواصفات قياسية لمختلف الأغذية الأدمية والأعلاف الحيوانية وإضافاتها، بحدود سباح (من المواد الغربية أو الضارة) متباينة حسب رفاهية وغنى الشعوب المختلفة. كما تكونت لذلك أجهزة حكومية لمراقبة مواصفات الجودة هذه، وكذلك نشأت هيئات غير حكومية لحماية المستهلك وحقوقه (تتباين فاعلياتها بتباين تقدم الشعوب ورفاهيتها وسيادة الديمقراطية بها). لكن أن يحدث التسمم الغذائى بين تلاميذ المدارس سنوياً ولا يعلم المجتمع المسبب الحقيقى وراء ذلك، ولا يحاكم مسئول، ويترك الموضوع للنسيان، فهو إهدار لحق المستهلك ودافع لانتشار الفساد وإهدار لليال العام، ويخرج المسئولون - وقبل إجراء أى تحليل ولو مبدئى - بتصریحات غير منطقية ومتسرعة مثل "أن جميع الحالات تسمم بالإيجاء"، أو استخفافاً بالمواطنين أن التسمم الغذائى سببه هستيريا جماعية!!

ولزيادة النمو السكانى المضطرد وبالتالي زيادة الاحتياجات الغذائية، ومع محدودية الرقعة الزراعية والموارد المائية، اضطر الإنسان لتكثيف إنتاجه (زيادة رأسية) من الحيوانات وبالتالي من النباتات، فزادت المخلفات والمنتجات العرضية (حيوانية ونباتية)، وزادت الحاجة للأسمدة الكيماوية ومقاومة الآفات ومسببات الأمراض (للحيوانات والنباتات)، فزادت بالتالى متبقيات هذه المركبات (أسمدة، مبيدات، سموم كائنات دقيقة، وغيرها من الملوثات المختلفة) فى الأنسجة الحيوانية والنباتية التى تشكل غذاء الإنسان والحيوان، فانتشرت الأمراض والنسب يرجع جزء منها لتدوير استخدام المخلفات الحيوانية والنباتية فى تغذية الحيوانات الزراعية. وبامتداد الملوثات للمياه الجوفية والماء السطحي وبلوغها

الأجسام المائية المختلفة، انعكست بالتالي على الكائنات المائية من أسماك وقشريات وغيرها، ويصب ذلك كله في سلة غذاء الإنسان.

وقد تنشأ المتبقيات الضارة في غذاء الإنسان لاستخدام منتجات حيوانية من حيوانات غير تقليدية التغذية (أى تعلق على علائق غير تقليدية المكونات أو معاملة كيميائياً وبيولوجياً) أو مغذاة على علائق تحتوى إضافات علفية [مشجعات نمو من مضادات حيوية ومركبات زرنبيخ عضوية ومركبات هرمونية مخلقة (كحبوب منع الحمل وغيرها) وعقاقير مختلفة وأرواح دواجن وحيوانات ومساحيق دم وحبث وغيرها]. ووجود هذه المتبقيات والملوثات والمواد غير الغذائية معا ينتج بينها وبين بعضها تأثيرات متضاعفة على الإنسان تكون أشد من تأثير كل منها منفرداً.

فقد استخدمت العلائق والأعلاف غير التقليدية Unconventionally من المخلفات المعاملة باليورينا والأمونيا والأحماض، أو الأرواح، كما استخدمت مساحيق حيوانية (دم - لحم - عظم - سمك - حبث) لتغذية الحيوانات المجترة فخرجت عن طبيعتها كحيوانات نباتية التغذية Herbivorous وأصبحت بورم المخ الأسفنجى Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) (أو مرض جنون البقر Mad Cow Disease) الذى يتشابه مع أمراض مخ الإنسان (الزهايمر Morbus Alzheimer، يعقوب Creutzfeldt Jacob Syndrome -، شترويسلر Gerstmann - Sträußler، كورو Kuru - Disease).

وزاد استهلاك الأسمدة الصناعية فزاد تركيزها في النباتات، مما يشكل خطورة على صحة الإنسان ومما يتسرب كذلك من الأسمدة للماء الأرضي وماء الشرب، فالسبانخ الطازجة تحتوى على ٢٠٠٠ - ٣٥٠٠ مجم نترات/كجم، علماً بأن توصيات منظمة الصحة العالمية (WHO) للاستهلاك هو أقل من ٢٢٠ مجم نترات/فرد/يوم. إذ أن النترات مسرطنة [باختزالها بكتيريا إلى نيتريت، والتي في وسط حامضى (كالمعدة) تتحول إلى حمض نيتروز ثم أكسيد نيتروجين، والذي يتحد مع مجاميع الأمين (من الأحماض الأمينية) مكوناً نيتروزأمين (مسرطن للمعدة والكبد)]، لذلك فالحد المسموح باستهلاكه من النيتريت هو ٢٠٠ مجم/كجم وزن جسم/يوم.

وهذا يلقي الضوء كذلك على أضرار منتجات الصوب التي يتركز فيها استخدام الكيماويات في برامج الرش الوقائي، والتعقيم للتربة والبذور، والمبيدات الفطرية والحشرية والنباتية ومبيدات الحشائش، ومطهرات التربة، والأسمدة، والبلاستيك، مما ينعكس على طعم وتركيب منتجات الصوب المختلفة . لذلك زاد انتشار كثير من الأمراض السرطانية، والفشل الكبدى والكلوى، وأمراض القلب والضعف العام والجنسى، وضعف التركيز، والتقرم. فقد تم حصر اثني عشر ألفاً من الإضافات الغذائية غير المباشرة (من نواتج تصنيع - تعبئة ...)، وثلاثة آلاف إضافة غذائية مباشرة، أربعائة حمض أميني (منها السرطن كالكايفيك)، ثلاثائة وواحد وخمسين مركباً كيمياوياً مسرطناً (منها السموم الفطرية)، وغيرها كثيراً، عموماً فالحكمة تقول بأن أمان الغذاء الأدمى من أمان علف الحيوان Safe foods means safe feeds .

فالغذاء الأمان من وجهة نظر المنتج هو المنتج بكم كبير، لذا يستخدم في إنتاجه الإضافات المختلفة لسهولة التصنيع وتحقيق مظهر وطعم مرغوبين، عملاً بالحكمة الألمانية القائلة بأن العين تأكل معك Das Auge isst mit . وأخيراً دعت الزيادة السكانية المتنامية، والمجاعات والجفاف والحروب إلى زيادة الطلب على الغذاء، فابتدع الإنسان الزراعة الحديثة Modern agriculture بمعنى تكثيف الإنتاج، فنشأت الأغذية المعدلة وراثياً Gene modified (GM) باستخدام تقنية الهندسة الوراثية Bio-Technology لزيادة الإنتاج (نباتى وحيوانى)، رغم أن زيادة الإنتاج لا تتضمن الأمان الغذائى بمعنى وفرته لكل إنسان، فالهند مثلاً تنتج كميات سنوية كبيرة من الحبوب على مستوى العالم تخزن منها وتصدر، ورغم ذلك فيها أعلى نسبة جوع وفقر فى العالم، فإنتاج المزارع الكبرى والحديثة لا يضمن الأمان الغذائى الذى لا يتوفر إلا بالإصلاح الزراعى وإمداد صغار الفلاحين بمستلزمات الإنتاج ورفع عناء الضرائب عنهم ومساعدتهم على تسويق منتجاتهم، فالتعليم وزيادة إنتاج الفرد والقضاء على الفساد من العوامل التى تؤدي للتقدم والنمو، لذلك فهناك فجوة مقدارها مائة عام بين الدول النامية والمتقدمة .

فالهندسة الوراثية محاولة تحكم في الطبيعة بنظرة آلية خاطئة، إلا أنه تحكم وهمي ووقتي، فمثلا عندما استخدمت بذور الكانولا Canola المهندسة وراثيا استلزمت قليل من مبيدات الحشائش، لكن خلال ثلاثة أعوام احتوت النباتات على جينات الحشائش الفائقة Superweeds مما استلزم استخدام مزيد من مبيدات الحشائش للحد الذي أدى لمنتجات مميتة . فالبيوتكنولوجي مقطوعان، الأول يعنى الحياة، والثاني يعنى تصميم آلات (غير حية)، أى أن الاصطلاح يربط الحياة بالموت . فمثلا ينتج حيوان عقيم، أو يزيل التأثيرات البيئية الحيوية المحيطة بالكائن المهندس وراثيا عديم الخصوبة، لذا أطلق على الهندسة الوراثية موت النسل Death of Birth أو تكنولوجيا الموت Thanotechnology - فلن يكون المخلوق خالق، كما لن يكون المشجع صانع ألعاب . ففى البيوتكنولوجيا تخلق جينات الزهور بجينات الخنازير، والطماطم بأشجار البلوط، والأسماك بالخمير، والفراشات بالديدان، فهذه التكنولوجيا يطلق عليها Biolistics أى الطلق الناري Gunshot، وهى تشبه قوة حرق الغشاء النووي للخلية مغتصبة شكل الطبيعة الحية، أو تشبه قوات احتلال للبلاد خاضعة سكانها ضد رغباتهم .

فمنذ خمسين عاما تنبأ البعض بمخاطر التلوث الكيماوى على البيئة وبمضاعفة معدل السرطانات، لكن لا يملك أحد البلورة السحرية للتنبؤ بالعواقب المستقبلية لاستمرار تدخل التكنولوجيا المباشر لمركز كل خلية حية بتحكم آلى غير حى للتحديد أو للاستحداث، فالسمية الكيماوية محددة الأجل، أما التلوث الوراثي فقد يغير الحياة للأبد . فالكائنات المعدلة وراثيا من حيوانات ونباتات وفيروسات وبكتيريا قد تنتشر فى أنظمة الأرض البيئية وقد تؤدي لخراب الكوكب . لذلك قام الآلاف من العلماء والأطباء وحائزى جوائز نوبل والسياسيين من مائة وثلاثين دولة بوضع وثائق تحذيرية من مخاطر الهندسة الوراثية . فتحت الإغراء المادى يستبعد الباحثون المعلومات الخطيرة عن الآثار الجانبية للتعديل الوراثي، والذي يخلق فى أجسامنا سلاسل تفاعلات غير متوقعة، فقد ثبت أن النحل المغذى على حبوب لقاح من نبات شلجم معدل وراثيا قد احتوت أمعاؤه على بكتيريا معدلة الجينات، وهو ما يطلق عليه نقل الجين الموازى Horizontal gene transfer . وللأسف ففى

الولايات المتحدة عام ٢٠٠٠م كانت كل أنواع فول الصويا معدلة وراثياً، وأتمه كذلك بنفس السياسة للذرة والقطن والقمح والأرز بتجاهل عميق لكيفية تفاعل البذور وتأقلمها وتغيرها مع عالم الأحياء في الطبيعة .

وأدركت الأسواق الصناعية أن بزيادة وعى الجمهور يقل شرائها من الأغذية المعدلة وراثياً، فسعت لإقناع متخذي القرار (مثل إدارة الغذاء والدواء FDA) بعدم وضع ما يشير إلى التعديل الوراثي على المنتجات بزعم أنها مماثلة للأغذية العادية، وهو نفس ما زعم من قبل من أمان المبيدات في بداية نشأتها حتى ظهرت آثارها المميتة بعد عقدين من الزمان . فللهندسة الوراثية مشاكل ومخاطر صحية وبيئية وزراعية واقتصادية وسياسية واجتماعية . لإعادة برمجة الكود الجيني للحياة يفوق أى ثورة تكنولوجية عبر التاريخ، ولا يمكن التحكم في تفاعلاتها التي تفوق التلوث البتروكيماوى والنووى، فهو تلوث وراثي Genetic pollution . فحديثاً تم حصر ما يزيد عن خمسين تأثيراً ضاراً للتعديل الوراثي للأغذية منها أنه:

- * مرفوض لأسباب دينية وصحية واجتماعية، فالغذاء المعدل وراثياً عبارة عن أغذية مطفرة جينياً أى فيها تدخل في خلق الله، ليس فقط بالتعديل بل بالموت والحياة لأن مقطع Bio يعنى كل من الحياة والموت، والمنتج يحذف حق المستهلك في معرفة إذا ما كان الغذاء معدلاً وراثياً أو يحتوى على ما يخالف شريعته الدينية لأنه غير مدون على الغذاء .
- * يسبب الموت، سواء السريع لتفاعلات الحساسية الغذائية لعدم حيوية المنتجات المعدلة وراثياً، أو البطئ لتفاعلاته السرطانية وحثه على تكوين سرطانات .
- * يؤدى لنشأة فيروسات فائقة Supervirosses لاتحاد جيناتها معاً مما يزيد من فتكها .
- * يؤدى لشدة الحساسية لعدوى الحيوانات، وكثرة استخدام المضادات الحيوية، وانعكاسها على الإنسان فيصير لديه مناعة ضد هذه المضادات الحيوية .
- * إنتاج ذرة معدلة وراثياً باستخدام جين مقاومة الأمبيسلين قد ينتقل للبكتيريا والإنسان فيكتسب مقاومة للمضاد الحيوى .

- * يؤدي لتسممات نباتية، وتشوهات خلقية، ونقص المغذيات في النباتات المعدلة وراثياً .
- * يؤدي لانخفاض متوسط العمر (كما حدث بظهور شيخوخة مبكرة على النعجة دوللي وقصر عمر السمك المعدل وراثياً) .
- * ينتج أغذية غير طبيعية وغير مختبرة لأمانها الصحي لاحتوائها بروتينات جديدة وسموم .
- * يؤدي لزيادة استخدام المبيدات، لمناعة المحاصيل، فتتلوث التربة (وتزيد مبيعات شركات الكيماويات) .
- * البكتيريا المعدلة تلوث التربة لأنها تقتل الفطريات المثبتة للأزوت وتبيد مغذيات التربة والمحاصيل .
- * البكتيريا المهندسة وراثياً لها عمر طويل في التربة فتخلق حشائش فائقة Superweeds لا تنقل الجين إليها فتقاوم الفواشات والخنفس .
- * الرش الجوي لإبادة الحياة في الغابات باستثناء الأشجار الفائقة Supertrees غير المزهرة (العقيمة) المقاومة للمبيدات يخل بالتوازن البيئي .
- * يؤدي لنشأة الحشرات الفائقة Superpests .
- * الغزو البيولوجي للحيوانات Animal Bio-invasion، فالأسماك المهندسة سريعة النمو تغزو الطبيعية وتبيدها .
- * المحاصيل المهندسة تقتل الحشرات المفيدة كما أنها سامة للتدبيات .
- * يؤدي لسمنة مفرطة مدهشة كالخنازير الفائقة Superpigs تتحول إلى كسيحة Supercripple مليئة بانسدادات الشرايين Arthritis .
- * يؤدي لتلوث جيني أو وراثي لحمل جراثيم وهبوات مهندسة وراثياً بالرياح والمطر والطيور والنمل والحشرات والفطريات والبكتيريا .

* له عواقب غير متوقعة للقنابل الجينية العشوائية الانفجار مما يخل بالتوازن الطبيعي .

* يؤدي لضياح اقتصادى لصغار المزارعين وفقد اكتفائهم الذاتى، وإنتاج زراعى وحيد القطب، واستعمار بيولوجى، لذا تظاهرت الشعوب النامية ضد اتفاقية التجارة العالمية . GATT

* يتسبب فى فقد النقاوة (فنى ظرف ٥٠ - ١٠٠ عام ستختفى الأغذية العضوية تماماً)، و خلط الأنواع، وضياح التنوع والجودة والكم والمكسب، وعدم استدامة مصادر الأغذية، وتحكم شركات قليلة فى الإنتاج العالمى .

* يؤدي لفقد المبيدات الطبيعية .

وعليه فالتقادر تكنولوجيا على إنتاج المحاصيل المعدلة (المهندسة) وراثيا للتصدير وكإعانات للشعوب النامية والجائعة، لا يستهلكها داخل بلاده لجهل عواقبها وعدم التأكد من أمنها وسلامتها لتغذية الإنسان .

هذا علاوة على العلاقة المحتملة بين استهلاك اللحوم الحمراء وحدوث السرطان والتي أكدتها كثير من نتائج الأبحاث العلمية، إذ أن غنى المائدة باللحوم والدهون الحيوانية (خاصة الهامبورجر ريبا لطريقة طهيها) يضاعف من خطر سرطان العقد الليمفاوية -Non Hodgkin's lymphoma (الذى يشكل ٧٣٪ من مرضى السرطانات فى الولايات المتحدة) وسرطان القولون والبروستاتا، حيث أن زيادة البروتين والدهن تزيد حث الجهاز المناعى بما يخفض من قدرته على صراع السرطان. وعموماً فإن حوالى ٣٢ - ٣٥٪ من الوفيات بسبب السرطانات يمكن تجنبها بتعديل عاداتنا الغذائية وغذائنا .

لذلك ازداد الاتجاه فى دول الاتحاد الأوروبى لإنتاج اللحم أو الغذاء الحيوى Organic meat or food أى اللحوم والبيض والألبان الناتجة من حيوانات مغذاة على أعلاف نامية عضويا بواسطة المربين ذاتهم دون استيراد أعلاف من دول العالم الثالث فهذا ممنوع، فشفافية الإنتاج تضمن مقاييس عالية لغذاء الحيوان طبقاً للمعايير البيئية . وتضمن هيئة خاصة مستقلة التأكد سنويا إذا ما كان المربى يتتبع هذه القواعد، وإذا وجدت انحرافات خطيرة

لدى مربي يستبعد تماماً من الاتحاد . واللحم الحيوى (العضوى) صعب إنتاجه، لذا فهو غال التكاليف عن المنتجات التقليدية . إذ يكون معدل نمو الحيوان بطى، فيصل لوزن الذبح وهو كبير السن، لعدم الاعتماد على التسمين الصناعى، علاوة على احتياجه لأعلاف أكثر، إلا أن الجودة العالية تعادل السعر المرتفع، نظراً لاختفاء الظواهر المرضية المخفضة لجودة اللحوم (مثل اللحم الشاحب الذى يرشح أو ينز PSE فى الخنازير)، وانخفاض محتوى الماء فى هذه اللحوم مما يسهل تصنيعها، كما أنها لا تحتوى أى آثار من المنشطات وإضافات الأعلاف. كما يحرم استخدام المنتجات المهندسة (المعدلة – المعاملة) وراثياً أو الإضافات الكيماوية عند تصنيع هذه اللحوم الحيوية . والمسموح بإضافته من ماء ودهون وتوابل يجب ألا يكون لها أثر بيئى . ويكفى المستهلك خلط هذه المنتجات من النيتريت والنترات والفوسفات والمواد الحافظة، فالمستهلك يدفع أكثر لمنتجات اللحوم عالية الجودة جيدة المذاق، وبذلك نصل على المدى البعيد إلى بيئة صحية .

مصادر السرطانات
Sources of Carcinogens

مصادر السرطانات Sources of Carcinogens

تتعدد مسببات السرطان ما بين وسائل منع الحمل Contraceptives، وديوكسينات Dioxins، والأغذية المعدلة وراثياً Gen-modified foods، والعناصر الثقيلة Heavy metals، والسموم الفطرية Mycotoxins، والعقاقير Drugs وغيرها من الكيماويات وعناصر الطبيعة والفيروسات وخلافه .

فقد اشتملت قائمة البرنامج القومي للسموم السرطانية في أمريكا على الإستروجين والتلك ونشارة الخشب، فقد اقترح العلماء أن النساء فيما بعد انقطاع الطمث يتناولن علاج بديل هرموني فيتعرضن لخطر سرطان الثدي وبشكل أكبر لسرطان الرحم، وإن كان الأمر غير واضح بالنسبة للإستروجين الموجود في حبوب منع الحمل وعلاقته بسرطان الثدي . ورغم ذلك فللإستروجين فوائد جمة في الوقاية من أمراض القلب وهشاشة العظام . وعموما لا تعالج السيدات في سن اليأس (من يعانين سرطان الثدي) بالإستروجين، وعموماً فالعلاج التعويضي في سن اليأس يكون بخليط من الإستروجين والبروجسترون .

أما نشارة الخشب فتؤدي إلى سرطان تجويف الأنف لتجارين الأثاث، ولقد قدر عدد العمال المعرضين لنشارة الخشب بحوالي ٢ مليون إنسان على مستوى العالم، كما يعاني عمال الخشب الأوروبيون من السرطان كذلك كما أخبر اتحاد الغابات والورق . وكذلك يعاني العمال العاملون في مناجم التلك وتصنيعه من الأورام Tumors كالتى تحدث من التعرض للأسبستوس، فبذرة التلك مسرطنة للمبيض عند استخدامها في الفوط الصحية .

وعموماً لا تتعرض قوائم السرطانات لتحليل المخاطر والمنافع للمنتجات، كما لا تتعرض لقياس درجة (كمية) خطر السرطان، ولا تتعرض لخطر مخلوط المركبات السرطانية بل للمسرطنات منفردة، والتي تنشأ من صناعات معينة أو توجد في منتجات صناعية بعينها، كما توجد في المنازل والمصانع والورش من حولنا . إذ تتضمن القوائم للمسرطنات كذلك

مكسب الطعم ميثيل إيجينول، والمضاد الحيوى كلوروفينيكول، ومعدن النيكل وسبيكة النيكل، التاموكسيفين (المستخدم في علاج سرطان الثدي لكنه يزيد خطر سرطان الرحم)، وقد ينزع السكرين من القائمة على اعتبار أن ما يحدثه من سرطان في الحيوان لا تتوفر له نفس العوامل في الإنسان .

والمسرطنات هي السموم اليومية، فالكيمائيات السامة توجد في الأغذية وأدوات التجميل والشامبو والملابس والأثاث والكتب والمجلات وغيرها، لذا يجب التفكير فيما تحضره لمنزلك، وفيما تأكله، وفيما تضعه على جلدك . فصبغة ومركبات الأزو (ملونات في بعض الأغذية المصنعة)، والكربوكسي ميثيل سيليلوز (صمغ سيليلوز)، الفورمالدهيد (فورمالين)، وثلاثي إيثانول أمين (TEA)، وثنائي إيثانول أمين (DEA)، ولوراميد ثنائي إيثانول أمين، كلها عادة تكون ملوثة بالنيتروزأمينات شديدة السرطنة، و TEA و DEA توجد عادة في منتجات للشعر والجلد وفي لصق التمغطة الطبيعي .

أكثر عاملين مسببين للسرطان هما الطبايق والغذاء، فهما مسئولان عن ثلثي وفيات السرطانات، وهما الأكثر إمكان تجنبها، فقد زادت في الدول المتقدمة (حيث تشجع عوامل الخطر من دخان السجائر والعادات الغذائية غير الصحية والتعرض للكيمائيات الخطرة في البيئة والعمل) أخطر أشكال الأمراض من سرطانات الرئة والثدي والبروستاتا والقولون والمستقيم، فيتنامى التصنيع يزداد إنتشار السرطان . وترجع خطورة الأورام الخبيثة إلى إنقسامها وهجرة بعض خلاياها حاملة المرض لأجزاء الجسم الأخرى .

وترجع حوالى ٥% من حالات السرطان الخطيرة لجينات موروثة من الآباء فيولد البعض بطفرات تحت على نمو خلايا معينة بشدة أو تكون طفرات أخرى . ويولد البعض ولديه استعداد وراثي للسرطان . ويحدث السرطان حتى لو لم يتعرض الشخص للمسرطنات الخارجية البيئية، لأن الجسم ذاته ينتج مسرطنات كما يحدث به أخطاء وراثية غير قابلة للإصلاح (طفرات أى عيوب بإزالة أو إضافة أو إحلال لمكونات الحمض النووى DNA غير قابلة للإصلاح فتؤدى لسرطنة الخلية أو موتها أو تلفها).

كل صح تحيا أكثر Eat right, live longer

يرتبط دهن الحيوان عامة واللحوم الحمراء خاصة بعدد من السرطانات (قولون - مستقيم - بروتاتا)، كما أن الدهون عديدة عدم التشبع تزيد خطر السرطان في بعض أجزاء الجسم تحت ظروف معينة. كما يرتبط ملح الطعام بالسرطان في المعدة والجزء العلوى من البلعوم الموصل لممر الأنف، وكذلك تناول المشروبات الساخنة يزيد خطر سرطان المريء، والامتناع عن تناول الخضراوات والفاكهة يرتبط بمختلف أنواع السرطانات. زيادة التغذية ونقص الرياضة تهيئ لسرطانات معينة في صغار السن، فالبنت يحضن مبكراً كعامل رئيسى لسرطان الثدي وغيره من السرطانات كالبروستاتا في الذكور. والسمنة في البالغين كذلك سبب هام للسرطان في بطانة الرحم وسرطان الثدي (فيها بعد انقطاع الطمث) وسرطانات القولون والكلى والصفراء. وزيادة استهلاك المشروبات الكحولية (خاصة في المدخنين) تزيد خطر سرطان الجزء العلوى من الجهاز التنفسى والقناة الهضمية والكبد والثدى.

المركبات العضوية المحتوية على الكلور ومكونات حلقية تزيد خطر سرطان الثدي وغيره من أعضاء التناسل مما يرتبط بالإستروجين، مثل المبيد د.د.ت، كما يزيد الماء المعامل بالكلور من سرطان المثانة. ومن السرطانات لجلد الإنسان قائمة كبيرة تضم الإشعاع فوق البنفسجى (ضوء الشمس)، والتعرض للمبات الشمس وأسرة الشمس، وكذلك الطباقي عديم الدخان (طباقي المضغ والنشوق) المسبب لسرطان الفم والشفاه واللسان، لذلك يجب التحذير من العلاج الشمسى (الضوئى) Phototherapy والديباغ Tanning للأمراض الجلدية في شكل التحذير المعلن على علب السجائر للتحذير من مضار التدخين، وذلك لتقنين الاستخدام السليم لأجهزة العلاج الضوئى أو الإشعاعى.

والبنزين أحد السرطانات للإنسان، وهو هيدروكربون عطرى طيار، وهو المركب الكيماوى المستخدم أساساً في إنتاج البلاستيك وغيره من المنتجات الكيماوية. والبنزين يسبب العديد من السرطانات والأمراض (سرطان الدم، سرطان الغدد الليمفاوية، أمراض الدم)، وعرف أول مرض دم سببه البنزين عام ١٨٩٧م، كما عرف سرطان الدم الذى سببه البنزين عام ١٩٢٨م. وفى عام ١٩٤٨م أعلن معهد البترول الأمريكى أن المستوى الآمن

للتعرض للبنزين لعدم إحداث سرطان الدم هو صفر جزء/مليون. وفي عام ١٩٧٧م نشرت دراسة وبائية عن تأثير البنزين على عمال المطاط فأوضحت معنوية زيادة خطر سرطان الدم بينهم، ومن بعدها نشرت كثير من نتائج الدراسات الموضحة لمختلف أنواع سرطانات دم الإنسان وأمراضه التي يسببها البنزين. ومن بين الأمراض المرتبطة بالبنزين هي سرطان الخلايا الليمفاوية بأنواعه، وسرطان الخلايا الشعرية، وسرطان الجلد بأنواعه، والأنييميا الحبيثة. ويمتص العمال البنزين من المذيبات البترولية بالاستنشاق ومن خلال الجلد، فيتعرضون لأمراض الدم والسرطان، خاصة النقاشون وعمال الطباعة وعمال البنزينات (محطات بنزين السيارات) ومعامل التكرير والكيماويات والكأوتش والجلود والأحذية. كما يوجد البنزين في دخان السجائر، ونظراً للتأثير التراكمي عبر السنين فقد حددت الولايات المتحدة حد سباح للبنزين ٠.٥ جزء/مليون في الهواء، بينما حد التعرض الموصى به ٠.١ جزء/مليون [لو تبخر فنجان من البنزين في مبنى بحجم ملعب كرة القدم (٣٠٠ × ١٦٥ × ١٤ قدم) ينتج بخاراً تركيزه ٣.٣ جزء/مليون في الهواء]. والمرضى يميت وقد يتطلب العلاج الكيماوى ونقل نخاع عظمى.

من المسرطنات الطبيعية التانينات التي توجد في الأغذية النباتية، وتبتلعها يومياً في الشاي والقهوة والكاكاو، وقد يؤدي حمض التانيك لسرطان المريء في الإنسان. والسافرول مسرطن ويوجد في الكمون والكاكاو وجوزة الطيب، وتحتوى الحبة السمراء على البيريدين والميثيل بيرولين التي تتحول إلى نيتروزوبيريدين (مسرطن قوى). كما أن الأفلاتوكسينات والأوكراتوكسين A من السموم الفطرية الطبيعية المسرطنة وتوجد في الأغذية العفنة.

وتتطلب الحرب ضد السرطان إعلام وتعليم العامة ومدهم بالمعلومات The cancer war needs an informed public ليتجنبوا مسببات السرطان known carcinogens to be avoided، وهذا حق للمستهلك، فلم يعد من المفيد التجارة في الأغذية الملوثة بالمهرمونات والمضادات الحيوية والمبيدات والمواد الحافظة، أو تصنيع منتجات تحتوى على المسرطنات. وهناك كيماويات لا تستخدم بدون ملابس واقية مع حماية التنفس، من بينها البنزين Benzene (مع الجازولين والدهانات والأحبار والكأوتش واللصق

والغراء). وكلوريد عديد الفينول Polyvinyl chloride عبارة عن بلاستيك مستخدم في الأنابيب وأسلاك وكابلات الكهرباء والأثاثات واللعب والتعبئة وأجزاء السيارات، وباحتراقها يسبب دخانها السرطانات. وكلوريد الميثيلين Methylene chloride كمذيب للراتجات والدهون والشمع، ويستخدم في الدهان ومخففات ومزيلاته، وكلاصق وفي الأفلام والبلاستيك والأحبار والريغوى وسبراي الشعر ومضاد العرق ومعطر الجو، وتكرار التعرض له يؤدي لسرطان البنكرياس والكبد والموت، إذ يؤدي لنمو خبيثة في الكبد والرئة. وثلاثي كلوروإيثيلين Trichloroethylene يستخدم كمزيل للشحوم من الأجزاء المعدنية وفي سوائل المزيلات للكتابة Correctors ومزيلات الدهان، وكلاصق ومزيل البقع، ويسبب أورام الرئة والخصى وسرطان الكلى والدم والمثانة والعقد الليمفاوية. فوق كلوروإيثيلين Perchloroethylene ورابع كلوروإيثيلين Tetrachloroethylene يستخدمان في التنظيف الجاف وفي إزالة الشحوم من المعادن، وفي إزالة الدهان والبقع، وتشحيم السليكون، لاصق، منظم الخشب، ويسبب سرطانات الكبد والكلى والدم. ثنائيات الفينول عديدة الكلور Polychlorinated biphenyls تحتوي ٢٠٩ مركب كيميائي توجد في المحولات والأجهزة القديمة لأشعة (X) والثلاجات ومثبتات ضوء الفلورسنت، وتؤدي لسرطانات الكبد والنخامية والجهاز الهضمي والدم والغدد الليمفاوية. أما الديوكسينات Dioxins والفيورانانات Furans فتوجد في المركبات العضوية الكلورة (مذيبات، مبيدات، قاتل الحشائش، مواد حافظة للخشب)، فتوجد في مبيدات الحشائش (2, 4-D، 2, 4, 5-T)، فالديوكسين مشجع للسرطان.

لذلك يجب الحذر من التعرض للمسرطنات ومشجعاتها، ويجب على المنتج لمثل هذه المسرطنات كتابة التحذيرات الكافية على منتجاته، وفي الحالات المرضية يجب استقصاء تاريخ التعرض لمثل هذه الكيماويات، كما يجب على أهل الصحة المهنية والطب الوقائي جمع المعلومات الكافية لنشرها وزيادة الوعي بمخاطر مثل هذه المركبات لتجنبها وحسن التعامل معها.

وإذا كان ضوء الشمس مسرطن للجلد (كما في تلوين الجلد بالضوء Tanning كوسيلة

تحميل للشقراوات)، إلا أنه يستخدم في العلاج الضوئي Phototherapy للأمراض مثل Psoriasis في الحدود الآمنة لهذا الضوء. كما سجلت المشروبات الكحولية كمسببات أو مساعدات للسرطان (اللفم والمرئ والبلعوم والرأس والعنق والكبد والثدى) خاصة بين المدخنين ولأعلى مستوى للاستهلاك من الكحوليات.

فأخطار السرطان تحيط بالإنسان في حيز البيت، ونطاق العمل، والبيئة عامة، ومن بعض العقاقير، ويبلغ خطر الموت من السرطان من خلال الأغذية ومحتواها من الكيماويات المختلفة حوالي ٧٥٪، معظمها (٩٩٪) من الكيماويات الطبيعية. ولقد ثبت أن نصف الكيماويات التي درست (بتركيزاتها القصوى المحتملة) تؤدي لزيادة الانقسام الخلوي Mitogenesis، وبالتالي تزيد معدل التطفر Mutagenesis، وبالتالي تزيد من حدوث السرطان Carcinogenesis في القوارض Rodents كحيوانات تجريبية للمسرطنات (فالسرطان ينشأ من تلف DNA أو عدم التحكم في التكاثر الخلوي)، لكن تعرض الإنسان لجرعات منخفضة من هذه الكيماويات قد لا تقتل الخلايا ومن ثم يقل خطرها المسرطن للإنسان، إذ أن خطر السرطان للقوارض يرجع للمادة المختبرة وتركيزها العالي، كما أن تأثير التركيز العالي يختلف عن تأثير التركيز المنخفض (الذي قد يكسب الكائن مناعة ما)، كما أن الإنسان كذلك يظهر مقاومة للسرطنات في عمر معين بغض النظر عن تركيز المسرطنات، مما يخفف من التأثير المسرطن على الإنسان عن حيوانات التجارب، أي أن تطبيق النتائج المتحصل عليها من الحيوانات كمياً على الإنسان غير ممكن.

وتؤدي زيادة التكاثر الخلوي Mitogenesis (بأسبابها الداخلية أو الخارجية) إلى السرطان، لأن أثناء التكاثر الخلوي تزيد حساسية DNA لوجوده في حالة شرائط منفردة وليس مزدوجة مما يزيد ارتباطه أو تلفه، وتزيد حساسية الجينات المحثة للسرطان، لذلك تؤدي الفيروسات وزيادة الكحول لسرطان الكبد، وزيادة الملح تؤدي لسرطان المعدة، والسمية المزمنة تؤدي لتفاعلات التهابية (كالإشعاع المؤين) تشجع الجينات المحثة للسرطان Oncogenes والتكاثر الخلوي، فالالتهابات المزمنة تزيد خطر السرطان للإنسان، والعدوى المزمنة بالفيروسات والبكتيريا والبلهارسيا Schistosomes والكائنات الأخرى وبعض

المهرمونات تؤدي لتكاثر خلوى فيمكن أن تكون عوامل مسرطنة، علماً بأن الخلايا التي تتكاثر طبيعياً بمعدل سريع يكون لها دفاعات طبيعية ضد مسببات الأورام، وعموماً ليست كل السرطانات مطفرات، إذ قد ترجع السرطانية لسمية خلوية وليست للطفرة فهي ليست جينية فلا تمتد خلايا ولا يحدث لها إحلال أو استبدال أو زيادة انقسام. بينما المطفرات (المسببة تلف DNA فتمتد خلايا وتدفع خلايا أخرى للتكاثر) عادة مسرطنات وسامة بتركيزاتها المنخفضة وتحدث الأورام في أكثر من اتجاه. والتطفر للكيماويات في البكتيريا ليس شرط أن يحدث في القوارض لما تمتاز به الأخيرة من إزالة للسمية وغيره من التعقيدات. ولقد ثبت أن انخفاض جرعة السرطن تخفض خطر السرطان والطفرة.

وإذا كان الإشعاع مسرطن فإن الجرعات المنخفضة منه تؤدي لدفاع مضاد للأكسدة يقى ضد التأثيرات المطفرة والسامة للجرعات الكبيرة من الإشعاع وعوامل الأكسدة الأخرى. ولقد تباينت أعداد المركبات السامة والخطرة من وجهة نظر المؤسسات المختلفة ما بين ٤٠٠ و ١٠٠,٠٠٠ مادة، وهذه القوائم تجدد دورياً بالإضافة والحذف، فمثلاً تقرير عام ٢٠٠٠م لمركز معلومات صحة المرأة القومي NWHIC في طبعته التاسعة قد حذف السكارين (الذي عرف أنه مسرطن للمثانة منذ عام ١٩٨١م) والإيثيل أكريلات (عرف منذ عام ١٩٨٩م بأنه مسرطن للإنسان) من قائمة السرطانات بعد تأكيد الدراسات التي أكدت الفرق بين ميكائزم السرطان في كل من الجرذان والإنسان (رغم تحفظ بعض العلماء وإصرارهم على أن السكارين مسرطن وإن كان ضعيف). بينما أضيفت مواد أخرى لقائمة السرطانات للإنسان كالطباقي عديم الدخان (مضغ، نشوق)، والضباب الحامض القوي المحتوى حمض كبريتيك (في مصانع أسمدة الفوسفات والصابون والمنظفات وإنتاج الإيثانول والتخليل والبطاريات) يرتبط بسرطان الرئة، وكذلك الكلوروبرين والفينولفتالين وغيرها كلها مسرطنات للإنسان.

تحتوى أكياس القمامة البلاستيك على الديوكسين (TCDD) أو رابع كلورودى بنزوبارا ديوكسين، فحرق منتجات البلاستيك (بما فيها المنتجات الطبية من سرنجات وأنيبيب تحتوى بولى فينيل كلوريد) ومصانعها تؤدي لانتشار الديوكسين في البيئة، وهو مسرطن للإنسان

وينشأ من حرق المخلفات ومن مصانع الورق وإنتاج بلاستيك كلوريد عديد الفينول، ويدخل أجسامنا مع الغذاء كملوث وناتج عرضي، ويخرج مخزون الديوكسين في جسم الأمهات في ألبان أئدائهن عند الرضاعة الطبيعية لصغارها. ويوجد حمض الأريستولوشيك في كثير من الأعشاب الطبية، وهو مسرطن وسام كلوي، لذا منعت إدارة الغذاء والدواء FDA تناول تركيبة أعشاب الحساسية لمحتواها من هذا المسرطن الكلوي وحذرت من شراء الأعشاب الصينية.

ويتحول نيكوتين السجائر وغيرها من منتجات الطباق (بالحرق وبمعاملة الطباق) إلى نيتروأمينات تسبب الأورام، وتحول إنزيما جسم الإنسان (السيستوكروم P450, 2A) النيكوتين إلى أمينوكيتون (نيتروأمين مسرطن للرئة).

ويعتبر الصوف الزجاجي Glass wall – Fiber glass أحد المسرطنات المنتشرة في كل مكان، وإذا كان الأسبستوس عبارة عن مادة ليفية طبيعية الوجود يمكن نسجها إلى ملابس مقاومة للحريق والحرارة، فإن الصوف الزجاجي يئثله في كثير من هذه الخواص وإن تم إنتاجه صناعياً في روسيا بداية من عام ١٨٤٠م، أى أنه خلق وليس طبيعى الوجود، ويتزايد إنتاجه من عام لآخر، وألياف الصوف الزجاجي التي قطرها أقل من ٣ ميكروميتر وطولها أطول من ٢٠ ميكروميتر مسرطنة للإنسان، فكلاهما (الأسبستوس والصوف الزجاجي) مسرطن للرئة، لكن تعرض العمال للأسبستوس أشد من تعرضهم للصوف الزجاجي.

وتستخدم في أمريكا سنوياً ٥٠٠ مليون كيس للحقن الوريدي، ٨٠٪ منها تحتوي دى-٢-إيثيل هثيل فثالات (DEHP) كمكون كياوى مسرطن من الكلوريد عديد الفينول (PVC).

ويوجد في لبن الأمهات مسرطنات من الفضلات الصناعية كالأمينات العطرية (AAs) Aromatic amines (بتركيز ٠.١ - ٧.٤٤ جزء/بليون) المسببة لسرطان الثدي وتهدد صحة الأطفال الرضع. وتستخدم هذه الأمينات في إنتاج البلاستيك والأصباغ والمبيدات والمواد الصيدلانية. ومصادر هذه الأمينات هي الفضلات الصناعية، وتلوث الهواء والماء،

ودخان الطبايق، وبعض الأغذية. وهناك علاقة ما بين التدخين السلبي Passive smoking والإصابة بسرطان الرئة.

ويعتبر هرمون ١٧ بيتا إسترايول (واحد من ستة هرمونات نمو) مسرطن، فاستخدامه كمنشط لنمو الماشية في أمريكا يخلف القليل من بقاياها في اللحوم مسببا السرطان للإنسان المستهلك لهذه اللحوم الأمريكية، لذا حرمت أوروبا استيراد لحوم الماشية الأمريكية المعاملة بالهرمون منذ عام ١٩٨٩م، رغم أن ٩٠٪ من منتجي الماشية الأمريكيين يضيفوا الهرمونات في الغذاء بتصريح من إدارة الغذاء والدواء (FDA) لزيادة وسرعة النمو، اعتياداً على قرار منظمة التجارة العالمية (WTO) عام ١٩٩٨م بأن تحریم أوروبا للماشية المعاملة بالهرمون كان قراراً غير شرعياً لعدم تدعيمه بتحليل صائب للمخطر.

أشترى جريدة عادية أو كتاب وأفتحها وشمها (لا تطيل فترة الشم وإلا تشعر بالصداع)، ما شممتها هو رائحة ٣ - ١٠ مركبات مسرطنة مختلفة (من اللون والورق والغراء والطباعة والغلاف ٠٠٠). فإذا كان لديك بدروم فلا تحتفظ فيه بأى دهانات قديمة أو مذيبيات أو غيرها من مصادر السموم، دهان السيارات يحتوى أشد المركبات سمية، معظم الناس يتنفسون كثير من المسرطنات من دهانات منازلهم وأثاث المنازل، فأنت تشتري الأمراض من المحلات! وحتى الأشعة على الثدي تحدث سرطان الثدي!

فالمسرطنات هى عناصر كىاوية أو طبيعية يمكنها إنتاج نمو جديد خبيث Malignant neoplasia، وتساهم العوامل البيئية أو الغذائية بحوالى ٩٠٪ من حالات سرطان الإنسان، وتشمل هذه العوامل التدخين، الغذاء، ضوء الشمس، الكىاويات، العقاقير (مبطلات المناعة)، وباقى الحالات (١٠٪) تسببها العوامل الوراثية والفيروسية والإشعاعية. ورغم صعوبة تعريف المسرطنات، فإن معظم التأثيرات المسرطنة للكىاويات قد يتأخر ظهورها إلى ٢٠ - ٣٠ سنة، مما يصعب اكتشافها فى الدراسات الإكلينيكية المبكرة للعقاقير الجديدة. كما أن طرق عديدة تساهم فى إحداث السرطان، إذ يعتمد حدوث السرطان على عديد من المنشطات الكىاوية، كما إنه يحدث على خطوات تبدأ بتغيرات خلوية ثم تطور خراج ثم انتشار خلايا الخراج، ومعظم المسرطنات تكون عبارة عن كىاويات غير نشطة (مولدات

للمسرطنات أو مسرطنات ثانوية) تتحول في الجسم إلى مسرطنات.

وتنقسم المسرطنات إلى مجموعتين سامتين وراثياً Genotoxic أو غير وراثياً Epigenetic، فالأولى تؤثر مباشرة على DNA فتحدث شذوذ خلوي بتفاعلاتها المحبة للإلكترونات Electrophilic، والأخرى تساعد على إنتشار خلايا السرطان. ورغم أن عقاقير العلاج الكيماوي المانح للألكيل شديدة السرطانية للحيوانات المختلفة، وكذلك التعرض لأشعة إكس، إلا أنها ضرورية الاستخدامات. وهناك بعض العقاقير المسرطنة للإنسان إلا أنها تستخدم، وقد تؤدي حبوب منع الحمل إلى ورم الكبد الحميد لكنه يتغلغل في الأوعية ويؤدي لنزف مميت.

وعموماً فإن خطر السرطان من الكيماويات الطبيعية (التي تحتويها النباتات كوسائل دفاع ضد المفترسات) في الأغذية يفوق المركبات المخلقة. والمركبات الكيماوية المسرطنة في الغذاء قد تكون طبيعية الوجود، أو تتكون بالتخزين أو بالطبخ والإعداد، أو تضاف للحفاظ والتشكيل والإظهار، فمنها القلويدات النباتية والسموم الفطرية والملونات ونواتج أكسدة الدهون وغيرها. وفي أمريكا عام ١٩٨١م أحصى ٣٥٪ من حالات السرطان في الإنسان ترجع للغذاء. والمركبات الطبيعية في الغذاء يحتمل أن تزيد عن المليون مركب، تتفاعل في مخاليطها في أغذيتنا المركبة بشكل تعاوني إضافي أو مشبط لبعضها البعض. ومن فضل الله أن معظم هذه المركبات سواء طبيعية أو تخليقية توجد بتركيزات قليلة جداً في الغذاء، مما لا يجعل لها أي تأثير بيولوجي ضار ملحوظ فلا يبدو أنها تشكل خطراً سرطانياً محسوساً. وعموماً فالوجبات المتزنة ومتنوعة المصادر مطلوبة للتغذية الجيدة وللوقاية من السموم الطبيعية. فزيادة استهلاك الفواكه والخضراوات وانخفاض طاقة الغذاء تحمي من السرطان، وإن كان دور المكونات الطبيعية والتخليقية كمسببات للسرطان أو كموانع للسرطان يحتاج مزيد من التأكيد لعدم كفاية البيانات، ولعدم تمام انطباق ظروف الحيوانات التجريبية (التي تجرى عليها الاختبارات السرطانية) مع ظروف الإنسان، ولأن التشريعات تمنع استخدام الكيماويات المخلقة الثابت أنها مسرطنة في أغذية الإنسان، كما أنه من الصعب الحكم على مادة منفردة بأنها مسرطنة للإنسان لأن غذاء الإنسان مخلوط معقد ومتنوع كمية

وكيفية ومجهول تفاعلات مركباته البينية لحد كبير.

فنتائج وبائية السرطان في الإنسان ترجع نسبة منها للغذاء، لكن غير مفهوم على وجه الدقة وبشكل كمي أى المكونات الغذائية مسئول عن زيادة خطر السرطان!، كما تشير الأحداث أن زيادة المغذيات الكبرى (دهون - كربوهيدرات - بروتينات) والطاقة تسبب السرطان في الولايات المتحدة، لكن ليس من الضروري أن تكون الحالة كذلك في مناطق العالم الأخرى. كما تشير الأحداث أن زيادة استهلاك الكحوليات ترتبط بزيادة خطر أنواع معينة من السرطان. ورغم وجود تشريعات تحد من استخدام المسرطنات المخلقة في الغذاء، فهذه التشريعات غير موجودة لمعظم المركبات الطبيعية، لأن ما اختبر منها للسرطانية محدود جداً (مثل بعض الأمينات غير منتظمة الحلقات المتولدة بالطبخ، والنيتروزأمينات، والأفلاتوكسينات).

وتحتوى المغذيات الصغرى في غذاء الإنسان على مضادات للسرطان مثل فيتامينات E, A, C، حمض الفوليك، السيلينيوم، كما أن الفواكه والخضراوات تقلل خطر السرطان، لكن غير معروف على وجه الدقة أى من مكوناتها هو المسئول عن هذه الحماية ولا كيف تؤدي هذه الحماية، وربما يرجع ذلك لمحتواها من الفيتامينات والمعادن، فالفواكه والخضراوات تحتوى على عديد من المكونات غير الغذائية مثل إيزوفلافونويد، إيزوثيوسيانيد، مركبات أخرى تحتوى الكبريت، بعضها تثبط العمليات السرطانية في تجارب حيوانية. والغذاء مرتفع المحتوى من الألياف يرتبط بانخفاض خطر سرطان القولون في الإنسان، وإن كان حتى الآن غير واضح إذا ما كانت الألياف ترتبط بانخفاض خطر سرطان القولون في الإنسان، وإن كان حتى الآن غير واضح إذا ما كانت الألياف في حد ذاتها هى المكون المسئول عن هذا التأثير الوقائي.

وعموماً فإن المسرطنات ومضاداتها الموجودة في الوجبات الغذائية يمكنها التفاعل فيما بينها بطرق متغايرة غير كاملة الفهم، مما يصعب التنبؤ بخطر غذائي عام اعتماداً على خطر مكوناتها المفردة، بسبب عدم تماثل الإنسان مع القوارض التجريبية من جهة (للاختلافات بين الأنواع)، ومن جهة أخرى لعدم تماثل تأثير الجرعات متباينة التركيز (منخفضة في غذاء

الإنسان ومرتفعة في التجارب الحيوانية)، ولوجود اختلافات بين الأفراد في الحساسية للكيماويات معينة ومخاطبتها (ترجع لأسباب وراثية أو غير وراثية).

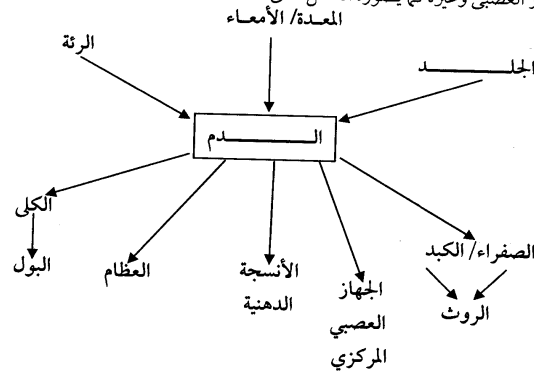
تتأثر طريقة إحداث السرطان في الكائن سواء كان سببه مسرطنات طبيعية أو مخلقة، لذا يمكن تقييمها كلها بنفس الطرق الوراثية أو التجريبية، رغم أن كلا المجموعتين (طبيعية ومخلقة) متنوعة ومتسعة، وأنه يوجد تباين فيما بين المركبات الطبيعية والمخلقة من حيث خواص ذاتيتها في الدهون، ودرجة ارتباطها، ومقاومتها للأبيض. وللتعرف على المسرطنات ومضاداتها إما بدراسات وبائية، أو حيوية (على حيوانات تجارب) أو معمليا باستخدام أنسجة بيولوجية آدمية (خلايا وإنزيمات وجينات).

وينبغي في الدراسات الوراثية تطوير طرقها للتمكن من قياس تأثيرات ما قبل النموات الشاذة (تلف DNA وغيرها)، والحساسية للسرطان، ودلائل التعرض الخلوية والجزيئية، وكذلك مطلوب تطوير طرق للتعرف على العشائر المعرضة بشدة أو ببساطة للسرطان، وأيضا مطلوب تطوير طرق للدلائل البيولوجية للمسرطنات الوراثية وغير الوراثية. كما يجب توفير نتائج عن تركيزات الكيماويات الطبيعية الحدود والمخلقة في الأغذية، ومدى تعرض الإنسان لها (حسب استهلاك هذه الأغذية)، والعوامل التي تحور من تركيزاتها، وذلك على كم واف من العينات حتى يمكن الاعتماد على نتائجها. كما ينبغي تطوير طرق سريعة للكشف عن النشاط المسرطن والمضاد للسرطان.

ومن مشاكل التجارب البيولوجية على الحيوان، أن بعض الكيماويات (في المخاليل المعقدة الغذائية) تمنع أو تشجع على حدوث السرطان في الحيوانات بطرق لا تتشابه مع ما يحدث في الإنسان، أو قد يحدث ذلك على جرعات عالية فقط. ولا يعرف كذلك كيفية حدوث سرطان الثدي المرتبط بزيادة طاقة أو دهن الغذاء، هل بسبب وجود أحماض دهنية معينة؟ أو لوجود نواتج أكسدة الدهون، أو لزيادة تكاثر الخلايا، وانخفاض موت الخلايا، تباين هرموني، تغييرات في الأنشطة الإنزيمية التي تعمل على أيض المكونات الداخلية والبيئية، أو لزيادة جهد الأكسدة.

ويعد السرطان ثاني مسبب للوفاة في الولايات المتحدة، إذ يؤدي إلى ما يزيد عن نصف مليون حالة وفاة سنوياً، وسرطان الرئة المرتبط بالتدخين أهم سبب للوفاة من بين الموتى بالسرطان. وزيادة الطاقة والدهن ونقص الفواكه والخضراوات لها دور، بجانب العديد من كيمياويات الغذاء الطبيعية الحدوث (رغم انخفاض تركيزاتها وتأثيراتها البيولوجية) والتي أظهرت نشاطاً مسرطناً أو مضاداً للسرطان، لكنها لم تدرس بالقدر الكافي، وعلى عكس ذلك فالكيمياويات التخليقية في غذائنا أقل عدداً (عن المركبات الطبيعية) لكنها درست بشكل أكثر، وإن كان تأثيرها البيولوجي أقل. عموماً ينبغي استخدام المعلومات المتوافرة لتعديل مصادر غذائنا بطرق التربية (والهندسة الوراثية) وغيرها من وسائل التقدم في التكنولوجيا الحيوية، لتحسين جودة الغذاء من حيث مقاومة السرطان، مع تعديل نظم معيشتنا لبلوغ هذا الهدف.

المواد الضارة نتحصل عليها عن طريق الهواء والغذاء والماء (وربما الدواء كذلك)، وبوصولها للدم تتوزع على أنسجة الجسم فتؤدي تأثيراتها الحادة أو المزمنة، وتنتج نواتج أيضاً التي تخرج في البول أو الروث حسب طبيعة كل مادة، وتخزن في العظام أو الدهون أو الجهاز العصبي وغيره كما يصوره الشكل التالي:-



إذ يتعرض الإنسان لحوالي ٢٥٠ نوعاً فيروسياً، وحوالي ٣٠٠٠ نوعاً بكتيريا وعفناً، وحوالي ٧٥٠٠ نوعاً من الحشرات، بما تفرزه من مواد ضارة، إضافة إلى آلاف المركبات الكيماوية السامة أو الضارة، الطبيعية الأصل أو المخلقة، كمكونات أساسية أو إضافات تجارية وتصنيعية وأحبار، أو كملوثات ومبتقيات في الأغذية والمشروبات والعقاقير والمنظفات والمبيدات والمعطرات وأدوات التجميل والعبوات ووسائل التغليف وغيرها كثيراً.

ويعد الماء أحد أهم مصادر السرطانات، رغم أنه عظيم المنزلة، فقد كرمه المولى إذ قال سبحانه: ﴿وَجَعَلْنَا مِنَ الْمَاءِ كُلَّ شَيْءٍ حَيٍّ﴾ [الأنبياء: ٣٠]، كما قال فيه: ﴿وَاللَّهُ أَنْزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً فَأَحْيَا بِهِ الْأَرْضَ بَعْدَ مَوْتِهَا﴾ [النحل: ٦٥]، وقال: ﴿فَإِذَا أَنْزَلْنَا عَلَيْهَا الْمَاءَ اهْتَزَّتْ وَرَبَتْ وَأَنْبَتَتْ مِنْ كُلِّ رَوْقٍ يَخُجُّ﴾ [الحج: ٥]، كما قال: ﴿وَهُوَ الَّذِي أَنْزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً فَأَخْرَجْنَا بِهِ ثَبَاتٌ كُلِّ شَيْءٍ﴾ [الأنعام: ٩٩]. فرغم شأن الماء في الكون والبيئة فقد أفسده الإنسان بشهادة الخالق ﴿ظَهَرَ الْفَسَادُ فِي الْبَرِّ وَالْبَحْرِ بِمَا كَسَبَتْ أَيْدِي النَّاسِ﴾ [الروم: ٤١]، فيعاني الآن ٣٠٪ من سكان العالم نقصاً في الماء، وإن استمر الاستهلاك بالمعدل الحالي فستزيد النسبة إلى ٥٠٪ عام ٢٠٢٥م. ويعاني سكان الدول النامية (٤٧ بلليون نسمة) على وجه الخصوص، فمنهم ١٣ بلليون نسمة بدون ماء نظيف، ويموت سنوياً ٢ مليون طفل على مستوى العالم بسبب مشكلات متعلقة بالمياه. ولقد انخفض نصيب الفرد في مصر الآن عن حد الفقر المائي (١٠٠٠ م^٣/ماء/سنة)، إذ بلغ عام ١٩٩٩م حوالي ٩٠٠ م^٣.

ولا يقتصر تلوث المياه على الدول النامية، بل وحتى الدول الصناعية، فتعاني المياه من التلوث البكتيري والفيروسي والطحلي والكيماوي. ويقدر أن شخصاً يموت كل ثمانين ثوان في العالم بأمراض مرتبطة بالمياه الملوثة. فيكفي معرفة أن الطحالب الخضراء المزرقمة تفرز في الماء سموماً تلتف الكبد وتضاد عمل إنزيمات القلب التي تحمي من خطر الأورام السرطانية. إذ تنتشر هذه الطحالب السامة في المياه الراكدة (كالأخوار في البحيرات) الساكنة مع ارتفاع درجة الحرارة وشدة ضوء الشمس، مما يجعلها سامة للإنسان، علاوة على سميئتها

للأسماك واستهلاكها الأوكسجين الذائب في الماء. فالمياه الملوثة تسبب في وفاة ٣٠٠ مليون شخص سنوياً، وإصابة حوالي ٣٠٠ مليون آخرين. ونصف سكان العالم النامي يعانون من أمراض تلوث المياه (ملاريا، إسهال، حمى، ديدان شرجية).

وينتشر الإشعاع في الماء (والكون) من نواتج التفجيرات النووية ونفايات محطات الطاقة النووية والغواصات النووية وغيرها، مما يؤدي لزيادة حالات سرطان الغدة الدرقية، كما حدث في أوكرانيا وبيلاروسيا وروسيا الاتحادية.

أما قضية اللحوم وعلاقتها بالسرطان، فلا ترتبط فقط بمحتواها الدهني، بل كذلك بمحتواها من المركبات الكيماوية المسرطنة "ديوكسينات" Dioxins التي اكتشف وجودها في المنتجات الحيوانية (أسماك، لحوم، ألبان، دهون، دجاج) البلجيكية (والفرنسية والألمانية والهولندية)، مما أدى إلى امتناع أمريكا وبريطانيا وهونج كونج عن استيراد الدجاج والبيض والأبقار والخنازير من بلجيكا، وأعدمت الأسواق الأوروبية منتجات ٤٠٠ شركة بلجيكية. وعادة ما يتميز مرضى السرطانات بزيادة استهلاكهم من الدواجن والأسماك والمارجارين والكحول واللبن والسكر والزبد والقهوة، وعادة تكون أوزان أجسامهم زائدة. كما وجد الديوكسين في الإضافات العلفية (فيتامينات) المحتوية على نشارة خشب معاملة بسابع كلوروفينول. بل أكثر من هذا فقد حذرت اليابان من أكل لحوم الخوت النرويجي لارتفاع محتواه من المسرطنات (زئبق، ديوكسين، د.د.ت).

وانتشر مرض جنون البقر في أوروبا وأضر بتجارة اللحوم، ففي عام ٢٠٠٠م كانت

أعداد حالات جنون البقر كالتالي:-

البلد	عدد الحالات
ألمانيا	٢
البرتغال	١١٤
الدانيمارك	١
ألمانيا	٦
المملكة المتحدة	١١٠١
أيرلندا	٥٦

البلد	عدد الحالات
بلجيكا	٩
فرنسا	١١١
هولندا	١
إجمالي	١٤٠٢

ولا يعرف إذا ما كان البريون هو مسبب المرض أم ناتج عن مرض جنون البقر، الذي أصاب حوالي ٣٥٠ ألف بقرة بريطانية، ويهدد ٤٠٠ ألف شخص بريطاني خلال ٤٠ عاما لتناولهم لحوم الأبقار المصابة. ولقد تم تطوير اختبار سريع (باستخدام ELISA) لفحص المخ والنخاع لجنون البقر، دقته ١٠٠٪، وهناك جهاز آخر (Tecan – BSE – Labor) (Gbr) آلى يقدر ١٠٠٠ تقدير في ليلة، وكلاهما ألماني الصنع.

ويؤدي تسخين اللحوم (حتى بالسلق أو الميكروويف) إلى تكسير جزئي في أنواع معينة من الأحماض الأمينية، إلا أن عدد الأحماض التي تأثرت بالميكروويف أكثر منها في عملية السلق. ومعروف أن بعض الأحماض الأمينية تنتج في أيضا مركبات مسرطنة كالتي ينتجها التربتوفان مثل LD- 3- hydroxyanthranilic acid, xanthurenic acid, kynurenine sulphate. كما أن تسخين اللحوم قد يخلق المسرطنات لمثانة الإنسان كالأمينات العطرية مثل: O- Benzidine, Benzpyrene, β -naphthylamine, dianisidine.

بعض الفيتامينات مسرطنة عند تناولها بكثرة، مثل البيتا كاروتين (مولد فيتامين A) المسرطن للثة بين المدخنين، وتناول ما يزيد عن ٢٠ ألف وحدة فيتامين A يوميا يؤدي إلى تشوهات جينية. إلا أن الأحماض الدهنية الأساسية غير المشبعة (لينوليك، لينولينيك) كالموجودة في عين الجمل، تعوق حدوث الطفرات والسرطان.

وعموماً فقد انخفض تركيز النيتريت (المشجع للمسرطنات كالنيتروزأمينات) في منتجات اللحوم المصرية على مدار العقود السابقة، فقد انخفض من ٤٩٦ جزء/مليون في الستينيات من القرن الماضي إلى ٣٤٧ في السبعينيات، وبلغ ٢١٢ جزء/مليون في نهاية

التسعينيات (أى انخفض بمعدل ٥٠٪ في ثلاثة عقود).

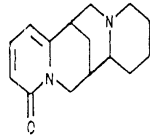
ولا يقتصر وجود المسرطنات على المصادر الحيوانية، بل كذلك هناك من النباتات ما تحتوى مركبات طبيعية مشوهة خلقيًا Teratogenic للأجنة مثل: Anabesine, Anagryne, Coniine, Cyclopamine, Cycloposine, Jervine, Mimosine. ونباتات تحتوى مسرطنات مثل: α -ecdysone والتانين وحمض الشيكيميك والنيكوتين والأوسترون.

تشير أكسدة الدهون (وتحرير أصول أوشوارد حرة Free radicals) إلى تلف خطير في أغشية خلايا الكبد، إذ تتلف الشوارد الحرة النظم الإنزيمية. ومثل هذا التلف السام للكبد تحدثه كثير من المواد مثل الألكانات الهالوجينية، وأصباغ الآزو، والنيتروزأمينات الألكيلية، والأدرياميسين، والباراسيتامول، والباراكوات، والإيثانول. لذا تستخدم موانع الأكسدة لمقاومة فعل هذه المواد المؤكسد للدهون (الأحماض الدهنية عديدة عدم التشبع) والسام للكبد. كما تنتج الشوارد الحرة كذلك في حالات النقص الغذائى الشديد Kwashiorkor مسببة أوديا، والكبد الدهنى، وأعراض جلدية (تغيرات في الصبغات)، إسهال، عدم كفاءة المناعة، وتغيرات عقلية، وعدوى ثانوية بكتيرية. وهناك عوامل مساعدة لتفاعلات الشوارد الحرة، منها الحديد والسموم وبكتيريا الجهاز الهضمي والعدوى وضوء الشمس، بينما من العوامل المثبطة لإنتاج الشوارد الحرة كل من فيتامينات A, E والكاروتين والجلوتاثيون والزنك.

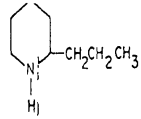
بعض النيتروزأمينات مسرطنة، ولبناء هذه المركبات يلزم وجود الأمينات الثانوية والنيتريت في وسط حامضي، وتتوافر الأمينات القابلة للنترة في الأغذية، ومن هذه الأمينات: ثنائي ميثيل أمين، ثنائي إيثيل أمين، ثنائي بروبيل أمين، ثنائي بيوتيل أمين، سبيرميدين، سبيرمين، مشتقات البيريدين من الكادافيرين، والمشتقات البيروليدينية من البوترسين أو البرولين. وثنائي ألكيل أمين في الأغذية الخام تركيزه منخفض (صفر - ١٠ مجم/كجم) ويرتفع بالإعداد، ففي السمك المقل في الزيت يرتفع تركيزه جداً (٥٠ - ٤٠٠ مجم/كجم)، والأمينات مقاومة للحرارة. وتتوافر الأمينات البيوجينية كذلك في الجبن،

كالكامبرت (٢ جم/كجم في صورة تيرامين) والشيدر، والسجق ومنتجات اللحوم (في صورة هيستامين، بوترسين، كادافيرين، تيرامين، ٢-فيتيل إيثيل أمين)، والنبيذ (هستامين)، والسلمك، والمخلل، وفاكهة الجنوب (الأناناس يحتوى ٦٥ مجم/كجم سيروتونين، ويحتوى الموز على ٧٧٥ مجم/كجم سيروتونين مع ٦٥٠ ر٦ مجم/كجم دوبامين مع ١٠٥ مجم/كجم نورأدرينالين، بينما البلح والتين تحتوى عشر محتوى الموز). ومصدر الأمينات البيوجينية للإنسان هو واحد مما يلي:-

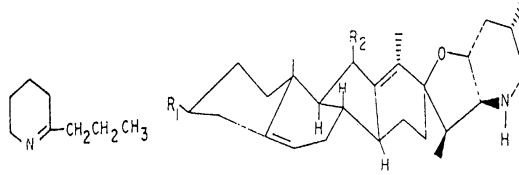
- ١- كنواتج أيض بينية.
- ٢- من خلال تأثير إنزيمات نزع الكربوكسيل على الأحماض الأمينية في القناة الهضمية.
- ٣- دخولها مع الأغذية المعدة أو المصنعة.
- ٤- اضطرابات أيض الأحماض الأمينية بتأثيرات وراثية أو بتأثير عقاقير.



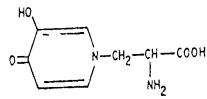
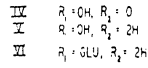
I



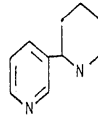
II



III



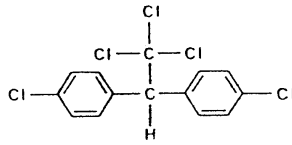
VII



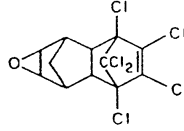
VIII

Structures of teratogenic plant compounds (I- anagryne, II- coniine, III- γ -coniseine, IV- jervine, V- cyclopamine, VI- cycloposine, VII-mimosine, VIII- anabesine).

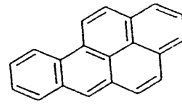
بعض المركبات النباتية المشوهة خلقياً



1,1-Bis(4-chlorophenyl)-2,2,2-trichloroethane (DDT)



Dieldrin.



Benzo (a) pyrene.

والمبيدات تسمم سنوياً حوالى ٣ مليون إنسان، يموت منهم حوالى ٢٢٠ ألف حالة. إذ توجد المبيدات فى الماء والغذاء (حتى لبن الأمهات)، فينتشر المالاثيون فى الملوخية والشبت والكرفس والشاى والكراوية والبابونج والزعفران بتركيزات أعلى من الحدود المسموح بها، وكذلك يوجد اللندان والألدرين ود.د.ت وكلوردان وإندرين بتركيزات تفوق الحدود

المسموح بها في البايونج، وكذلك الألدرين والدايلدرين في الكركدية، والكلوردان في التنعاع، رغم استخدام هذه النباتات الطبية عادة للرضع والمرضى وكبار السن. ويعرف الزمن اللازم لهدم ٥٠٪ من كمية المبيد بنصف عمر المبيد Half life أو ٥٠٪ (Time for 50% decomposition) DT₅₀. كما تقدر وحدات السمية Toxic units بحاصل قسمة تركيز المبيد (أو المادة السامة) على التركيز المميت (LC₅₀)، وفي حالة وجود أكثر من مادة سامة تجمع وحدات سميتها معاً.

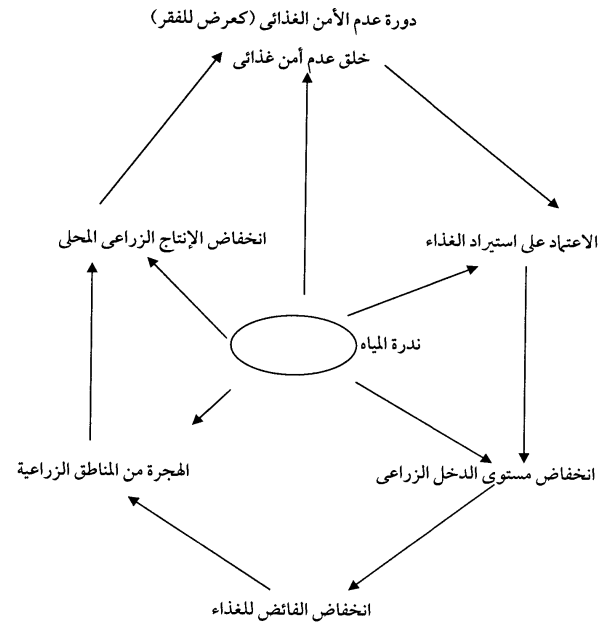
خمس سكان العالم (١٢٢ بليون نسمة) شديدة الفقر (دخل الفرد أقل من دولار في اليوم)، ورغم وجود تجمعات على مستوى العالم تهتم بحقوق الإنسان وحماية البيئة، لكن لا يوجد من يجاهد ضد الفقر والجوع والحروب والجهل، لأن الشعب غير المثقف يفرق في محليته ويجد صعوبة في تحديث نظمته وفي المنافسة، فسوء التغذية Malnutrition يمتد أثره من الأفراد إلى الأجيال اللاحقة، إذ يؤدي سوء التغذية إلى انخفاض المناعة، وتقزم، ويضر بالأجنة ومن ثم بالمواليد، إذ تعاني المواليد من التقزم وانخفاض الوزن، وتستمر الدورة على هذا المنوال من جيل لآخر. ففي العالم النامي يولد يومياً حوالي ٨٢ ألف طفل معاق النمو لفقر التغذية (أو عدم الاستفادة منها) في المرحلة الجنينية، مما يمتد أثر هذه المشكلة ليس فقط على الأفراد بل كذلك للمجتمعات والأمم، ويتعرض هؤلاء الأطفال ناقصو الوزن لمخاطر الوفاة بمعدل ١٠ أضعاف معدل الوفاة في المواليد طبيعى الوزن، إضافة للضعف العضلي والاضطرابات العصبية وضعف التركيز والمستوى الدراسى وذلك على المدى البعيد، كما يعانون من أمراض ارتفاع ضغط الدم والسكر والقلب والسرطان والأمراض المزمنة الأخرى. فالتغذية السليمة المنزنة أثناء الحمل والرضاعة والطفولة والبلوغ من الأهمية بمكان. فهناك طفل من بين كل ٣ أطفال دون الخامسة في الدول النامية طوله أقل من أقرانه الطبيعيين، وكذلك ٢٧٪ من الأطفال دون الخامسة في الدول النامية أقل وزناً عن أقرانهم الطبيعيين، وهم أكثر عرضة لمخاطر الإسهال والالتهاب الرئوى.

ويرتبط سوء التغذية في البالغين بنقص الوزن أو زيادته، ففي بنجلاديش أكثر من ٥٠٪ من النساء وزنه أقل و٤٪ فقط أوزانهم زائدة، بينما العكس في مصر فأكثر من ٥٠٪ يعانون

من زيادة الوزن (لزيادة استهلاك الطاقة عن حاجة الجسم)، بينما أقل من ٢٪ يعانون من نقص الوزن، وكلا الحالتين (زيادة أو نقص الوزن) لهما تأثيرات صحية خطيرة. فزيادة الوزن تعرض الإنسان لارتفاع ضغط الدم، وزيادة تركيز الليبيدات في الدم، ومرض السكر، وحصى المرارة، والسرطان، والتهاب المفاصل. وهؤلاء البالغون زائدو الوزن عانوا منذ فترة الرضاعة من سوء التغذية.

وعلاج هذه المشاكل يكمن في استدامة برامج التعليم والتوعية والتطور والدعم وتحسين البيئة والسلوكيات والمعرفة، والنمو الاقتصادي لتحسين الدخل لمقاومة الفقر والتهوض ببرامج التغذية. وتمويل بحوث وتنمية الزراعة والاستثمارات الزراعية من الأهمية بمكان في هذا الشأن، مما يؤدي لزيادة وتحسين الغذاء والعلف، والنمو الاقتصادي، وتحسين البيئة، والتغلب على الفقر ومشاكله، مما يخفف من الجوع وسوء التغذية. ويتوقف نجاح خطط التنمية لحد كبير على تحسين الحالة الغذائية التي تعتبر أحد مقاييس الحكم على هذا النجاح.

العمولة ستسعى للدول النامية والشعوب الفقيرة إن لم تعمل العمولة حساب للفقراء وللأبعاد غير الاقتصادية (سياسية - اجتماعية - ثقافية) والتفاعلات والتداخلات العالمية، فاليد الطولى للدول الصناعية وسياساتها الزراعية تؤثر على الأمن الغذائى العالمى، لذا يجب استبعاد تأثير الحكومات فى الزراعة فى الدول الغنية ووقف الدعم الزراعى. فالأغنياء يجدون فى المحاصيل المعدلة وراثيا حلا لمساعدة الفقراء رغم إدراك الأغنياء لمساوئ ومخاطر هذه المحاصيل لذا لا يستخدمونها لأنفسهم.



وبائية السرطان
Epidemiology of Cancer

وبائية السرطان Epidemiology of Cancer

أكثر ما يميز وبائية السرطان هو شدة التباين الجغرافي في حدوث أشكال معينة من السرطان، وهذا يلاحظ عند المقارنة بين الأقطار، أو بين مناطق ذات القطر أو البلد، كما يتباين حدوث شكل معين من السرطان في المنطقة الجغرافية الواحدة مع الزمن، فسرطان الرئة مثلاً كان نادر الحدوث منذ ستين عاماً، بينما هو الآن السبب الأساسي للوفاة بالسرطان في الولايات المتحدة، بينما سرطان المعدة كان شائع الانتشار جداً في الولايات المتحدة منذ ستين عاماً وأصبح اليوم نادر الحدوث.

وقد ترجع أسباب التباين هذه للوراثة والبيئة معاً، فالتغيرات في حدوث السرطان قد تنشأ عند هجرة مجموعة سكان من بلد لآخر، وفي هذه الحالة فالعوامل الوراثية ثابتة، بينما التغير الحادث سببه بيئي. ومن العوامل البيئية المشجعة لحدوث السرطان كذلك تدخين السجائر المرتبط بسرطان الرئة، وهناك علاقة طردية واضحة بين معدل التدخين وحدوث سرطان الرئة. وعموماً العوامل البيئية هي الأشد تأثيراً في إحداث السرطان، وإن كان للعوامل الوراثية كذلك تأثير، وقد يكون التأثير الوراثي هو الأشد في أنواع معينة من السرطان. وقد يرجع التأثير الوراثي لجين منفرد قد يشارك بشكل مباشر في إحداث السرطان (كما في سرطان شبكية العين Retinoblastoma)، أو قد يرجع لجين منفرد يشجع حدوث السرطان (كما في Xeroderma pigmentosum كنقص في إصلاح الحمض النووي DNA)، أو قد يرجع ربما لعدة جينات كتأثير عائلي منشط (مثل زيادة حدوث سرطان الثدي في الإناث اللاتى تعانى أمهاتهن أو أخواتهن من سرطان الثدي كذلك). وتنقسم العوامل البيئية المشاركة في إحداث السرطان إلى ثلاثة مجاميع رئيسية وهى:-

١- السموم البيئية: أ) كيميائية

ب) طبيعية (كالإشعاع).

٢- السموم الغذائية: (حالة خاصة من المواد الكيماوية لكن لها معنوية عملية كبيرة)

أ) نواتج عملية الـ Pyrolysis.

ب) نواتج طبيعية توجد في التوابل وغيرها.

ج) إضافات (نادرا).

٣- سموم متعلقة بالحياة:

أ) هرمونية.

ب) غيرها.

وأصبح من الواضح أن العامل الحرج في السرطانات الكيماوية (والإشعاع) أنها تتداخل مع الحمض النووي DNA حيث أن:

١- السرطانات تحدث تغييرات خلوية (مطفرات Mutagens) لقدرتها على التداخل مع DNA.

٢- داخل المجاميع المشابهة السرطانية، ترتبط قدرة السرطنة بشدة على قدرة التداخل مع DNA.

٣- المرضى الذين يعانون من نقص إصلاح تلف DNA (الحادث بالأشعة فوق البنفسجية أو الكيماويات العطرية Aromatic chemicals) لديهم استعداد متزايد لحدوث السرطان.

٤- المرضى الذين يعانون من أشكال أخرى من نقص ميتابوليزمى في DNA لديهم استعداد متزايد لحدوث السرطان.

وهذه الكيماويات السرطنة قد تؤدي إلى طفرة كاملة أو اضطراب ما. والسرطانات لها طبيعة متعددة الخطوات ومطولة، ويعتبر النمو الشاذ Dysplasia مولد للسرطان، فقد يستمر تطور النموات الشاذة Dysplasia لعنق الرحم في شدتها من خفيفة إلى متوسطة ثم شديدة ثم ينشأ السرطان، وذلك خلال ثمانية أعوام، وخلالها تتغير الخلايا في الشكل

الخارجى لتصير شاذة وفقيرة التميز، حتى تشغل هذه الخلايا الشاذة كل سمك طلائية عنق الرحم، وهذه الحالة تعرف بالسرطان المحضن Carcinoma in-situ وقد تستمر هذه الحالة لبعض الوقت، وتحدث تغيرات إضافية فى الخلايا الشاذة قبل أن تصير الحالة سرطان جائر Invasive carcinoma وورم خبيث حقيقى Truly malignant.

وقد عرف أخيرا مجموعة من الجينات هى:-

١- فيروسات DNA المحدثة للأورام.

٢- مشابهاة لجينات النقل لفيروسات خراجات RNA (Retroviruses).

٣- نسخ نشط فى مختلف النموات الجديدة Neoplasms.

وتعرف هذه العناصر الوراثية بالمسرطنات الخلوية Cellular oncogenes والتي تؤدي إلى عدم الانتظام أو النظام الشاذ فى الانقسام الخلوى.

القائمة الحكومية الأمريكية للمسرطنات المعروفة للإنسان والمتوافقة مع منظمة الصحة العالمية (الوكالة الدولية لبحوث السرطان) والمعهد القومى للصحة والأمان المهني.

الكيمائيات	مكان السرطان
٤- أمينو بيفينيل	المثانة
المركبات الزرنيخية (مبيدات، فى الزجاج)	كبد - رئة - جلد
أسبستوس (عازل، تعبئة، صناعة النسيج والبلاستيك)	حنجرة - القناة الهضمية - كل - رئة
أزاثيوبرين (عقار)	- بریتون - بلورا
بنزين (مذيب - إضافة للجازولين)	المثانة - الدم
بنزدين (أصباغ فى صناعة النسيج والورق)	الدم - الغدد الليمفاوية
بريليوم وبعض مركباته (سبائك، زجاج، بلاستيك)	المثانة
بس (كلوروميثيل) إثير (فى تخليق البلاستيك والمبادلات الأيونية)	الرئة
الكادميوم وبعض مركباته (تغليف، تصفيح)	الرئة

الكيماويات	مكان السرطان
كلور أمبوسيل (عقار، صناعة الصلب والصبغات والدهان)	الدم
كلورنافازين (كلوروايثيل نافثيل أمين)	المثانة
الكروم وبعض مركباته	الرئة
قطران الفحم	المثانة - الرئة - كيس الصفن - الجلد
علاجات كيميائية مركبة للسرطان	الدم
سيكلوفوسفاميد (عقار)	الدم
سيكلوسبورين (عقار)	الدم
استروجينات غير سترويدية (دى إيثيل ستلسترول) (عقار)	كبد - رئة - جلد
إريونيت	رئة - برتون - بلورا
إستروجينات سترويدية (عقاقير)	ثدى - عنق الرحم - مبايض - كبد - رحم
أوكسيد إيثيلين	الدم
أشعة مؤينة	الدم - الجلد - وغيرها
ملفان (عقار)	الدم
زيوت معدنية (غير معاملة)	الرئة - كيس الصفن - الجلد
غاز الخردل (خردل الكبريت) (سلاح)	الرئة
ملييران	الدم
٢ - نافثيل أمين	المثانة
معدن النيكل وسبائكها وبعض مركباته	أنف - الرئة
موانع الحمل الفموية	ثدى - عنق الرحم - مبايض - كبد - رحم
عدوى بالأوبستور شيز فيفيري	--
عدوى شistosomiasis هيماطيم	--
يوديد ميثيل	--
٢ - ميثيل أزيددين (بروبيلينيمين)	--
أستروجينات مرتبطة	--

الكيمائيات	مكان السرطان
صناعة الأورامين	--
راديوم	عظام
رادون ونواتج أضمحلالة	رئة
زيوت حجرية	كيس الصفن - الجلد
سيليكات	رئة
إشعاع شمسي	جلد
زيوت ، قار	مثانة - رئة - جلد
أحماض غير عضوية قوية (حمض كبريتيك)	رئة
تالك محتوي ألياف أسبستوس	رئة - بریتون - بلورا - مبيض
تاموكسيفين	رحم
٢-٣-٧-٨-رباعي كلورودي بنزو-بارا-ديوكسين	القناة الهضمية - رئة - غدد ليمفاوية
ثيوبتيبا (تريس-١-أزاريدينيل فوسفين سلفيد)	دم
فينيل كلوريد (بلاستيك - تغليف)	مخ - كبد - رئة
عقاقير مشعة (فوسفور - راديوم - ميزوثوريوم - ثوريوم ديوكسيد) (سيراميك، إنتاج نووي)	الدم - العظام - الأنف - الكبد
زرنيخ وبعض مركباته (في المبيدات الحشرية وصناعة الزجاج)	الجلد
مئوكسي بسورالين (ميثوكسالين) مع الأشعة فوق البنفسجية (عقار)	الجلد
عقاقير محتوية على فيناستيتين (مسكنات)	المثانة - الحوض
ملفان - سيكلوفوسفاميد - كلورو أمبوسيل - دي هيدروكسي بوسولفان	الدم - المثانة
مبيطات المناعة (أزاثيوبرين)	الغدد الليمفاوية - الجلد - الكبد - المثانة - الرئة
هرمونات الجنس الذكورية (سترويدات بنائية - أندروجينات)	خلايا الكبد
عقاقير محتوية على الإستروجين (علاج بديل في مرحلة انقطاع الطمث)	المهبل

الكيمويات	مكان السرطان
دى إيثيل ستلسترول - حبوب منع الحمل	قبل الولادة (ثدى - عنق الرحم)
	بعد الولادة (المبايض - الكبد)
كوبفرون (في فصل الزنك من النحاس والحديد)	--
فيروس البابلوما البشرى نوع ١٦ و ١٨ و ٣١ و ٣٣	--
عدوى مزمنة بفيروس الكبد الوبائى C,B	--
عدوى الهيليكوباكتر بيلورى	--
أفلاتوكسينات (سموم فطرية)	الكبد
مشروبات كحولية	--
إنتاج الألومنيوم	--
تنبول مع الطباقي	--
صناعة وإصلاح الأحذية	--
١-٤ - بيوتينديول دى ميثيل سلفونات (بيوسولفان - ميليران)	--
كلوروايثيل ميثيل سيكلوهكسان نيتروز ويوريا (عقار)	--
كلوروميثيل ايثير	--
إسالة الفحم	--
إنتاج الكوك	--
إستروجينات غير مرتبطة (إسترون) (عقار)	--
صناعة الأثاث والتجارة	التجويف الأنفى والجيوب الأنفية
مناجم الهيماتيت تحت الأرض مع التعرض للرادون	--
سباكة الحديد والصلب	--
صناعة كحول الإيزوبروبيل (إيزوبروبانول)	--
صناعة الماچنتا	--
١-٤ - ديوكسان	--
بيكلوروهيدرين	--

مكان السرطان	الكيمويات
--	دى ميثيل كاربا مويل كلوريد
--	الطلاء
--	صناعة المطاط
--	السّمك المملح (الصينى)
--	التنظيف الجاف
--	هباب
--	عمليات الطباعة
--	إستروجينات غير مرتبطة (إستراديول-١٧ بيتا)
الرئة	منتجات الطباقي (غير مدخنون)
الرئة	تدخين الطباقي
--	تريوسلفان
--	أكريل أميد
--	عدوى بالكلونور شيز سينسيز
--	أكريلونيتريل (مواد تعبئة، راتنج)
--	٢-أسيتيل أمينوفلورين (عقار)
--	٤- نيتروبيفنييل
--	كلوروإيثيل سيكلو هكسيل نيتروز ويوريا (CCNU)
--	كلوروإيثيل ميثيل سيكلو هكسيل نيتروزويوريا (عقار)
--	رزربين (عقار)
--	أدرياميسين (عقار)
--	سترويدات بنائية (أندروجينات) (عقاقير)
--	أزاسيتيدين
--	بنزأنتراسين (هيدروكربون عطري عديد الحلقات)
--	بنزوبيرين (هيدروكربون عطري عديد الحلقات)
--	١-٣-بيوتادين (كاوتش صناعى، إطارات، لاصق)

الكيماويات	مكان السرطان
كابتا فول	--
بس كلورو إيثيل نيترو ويوريا (BCNU) (عقار)	--
كلورامفينيكول (عقار)	--
بارا كلورو أورثو تلويدين وأملاح أحماضه القوية	الدم
كلوروزوتوسين	--
سيسبلاتين	--
كريزوت	--
دى بنزاتراسين	--
عادم حرق الديزل	--
داى إيثيل سلفات (كيماويات زراعية، أصباغ)	--
كحول دى ميثيل كاربامويل كلوريد	--
داى ميثيل سلفات (فى الصناعات الكيماوية)	--
إبيكلورو هيدرين	--
إيثيلين دى بروميد	--
ن-إيثيل-ن-نيتروزيوريا	--
صناعة الزجاج	--
الكوافير والخلاق (أصباغ)	--
استعمال المبيدات الحشرية	--
٢-أمينو-٣-ميثيل إيميدازو-٤-٥-كوبولين	--
٤-٤-ميثيلين بس-٢-كلورو أنيلين (MOCA)	--
ن-ميثيل-ن-نيترو-ن-نيتروزيوانيدين (MNNG)	--
ن-ميثيل-ن-نيتروزيوريا	--
نيتروجين خردل (عقار)	--
تريس دى بروموبروبييل فوسفات	--
تريس أزيدينييل فوسفين سلفيد	--
أكتينوليت	--
أنثوفيليت	--
تريموليت	--

مكان السرطان	الكيمائيات
--	أورثو-أمينو أزوتولوين
--	ن-نيتروزو دي إيثيل أمين
--	ن-نيتروزو دي ميثيل أمين
	تقطير البترول
	ثنائيات الفينيل عديدة الكلور (إضافات
--	للمشحوم، إطفاء، مطاط)
--	بروكاربازين هيدروكلوريد
--	ستيرين-7-أ-8-أوكسيد
--	تريس (2-3-دي بروموبروبييل) فوسفات
	الأشعة فوق البنفسجية (بها فيها لمبات وأسرة
--	الشمس) C, B, A
--	فينيل كلوريد (مواد تعبئة)
الجلد	فينيل بروميد
--	فينيل فلوريد
--	أمينو بيريدو إندول
--	أسيتالدهيد
--	أسيتاميد
--	2-أسيتايل أمينو فلورين
--	فيوريل نيتروفيوريل أكريلاميد
--	بارا-أمينو أزوبنزين
--	أورثو-أمينو أزوبنزين
--	أمينو نيترو فيوريل ثياديازول
--	أميتول (مبيد حشائش)
--	أورثو-أنيسيدين هيدروكلوريد (أصباغ)
--	ثالث أوكسيد الأنثيمون
--	أورامين
--	أراميت
--	أترازين

مكان السرطان	الكيمائيات
--	أتابولجيت
--	أزاسيرين
--	بنزوفوران
--	بنزوفلورأنثين
--	بنفسجى بنزيل
--	بتومين
--	بليو ميسين
--	نبات سرخس Bracken fern
--	بروموى كلوروميثان
--	بيوتيلاند هيدروكسى أنيسول (BHA)
--	إستروجينات غير مرتبطة (إثينيل إستراديول)
كبد - كلى	رابع كلوروايثيلين
	ثالث كلوروايثيلين
	أجاديتين
	ألدرين (مبيد)
--	بيتا-بروبيولاكتون
--	١-أمينو-٢-ميثيل أنثراكوينون (صبغة)
--	١-كلورو-٢-ميثيل بروين (بلاستيك، نسيج)
--	بيتا-بيوتيرولاكتون
--	حامض الكافيك
--	مستخلص أسود الكربون
كبد - أعور - قولون	رابع كلوريد الكربون (فريون، بلاستيك، راتنج)
	كاراجينان
--	الياف السيراميك
--	كلوردان
--	كلورديكون (كبيون) (مبيد)
--	حمض كلورينديك (رغاوى، إطفاء)
--	بارافينات مكلورة (طول سلسلة الكربون في المتوسط)

مكان السرطان	الكيمائيات
--	١٢ ذرة كربون ودرجة الكلورة في المتوسط ٦٠٪)
--	الفا-تولوينات مكلورة (بنزيل كلوريد، بنزال
--	كلوريد، بنزو تري كلوريد)
--	بنزو تري كلوريد (بلاستيك، أصباغ)
--	بارا-كلورو أنيلين
--	كلوروفورم (منتج للفلورو كربون، تبريد، ناقل
--	حرارة)
--	كلوروفينولات
--	مبيدات حشائش تحتوي كلوروفينوكسي
--	٤-كلورورأورو-فينيلين دي أمين (تصوير، صبغة شعر)
--	أحمر حامضي ١١٤
--	أحمر قاعدى ٩ (ملونات - أصباغ)
--	أزرق مباشر ١٥
--	أحمر ليمونى ٢
--	كوبلت ومركباته
--	قهوة
--	بارا-كريزدين (أصباغ)
--	سيكاسين
المثانة البولية	داكاربازين
--	أسود مباشر ٣٨
--	أزرق مباشر ٦ (ملونات)
--	بنى مباشر ٩٥
--	دانترون (دى هيدروكسى أنثراكوينون-
--	كريزازين)
--	داونوميسين
--	إثيلينجين
--	إنبعاثات أفران الفحم
--	أنيلين

الكيمويات	مكان السرطان
أنيسدين هيدروكلوريد (أصباغ)	--
علاج كياوى متداخل يشمل عقاقير تمنع الألكيل	--
دى جليسيديل ريسوسينول إيثير (مبادل سائل)	--
٢-٤-دى أمينو أنيسول سلفات (صبغة)	--
د.د.ت (مبيد)	--
ن-١-دى أسيتيل بتزيدين	--
٤-٤-دى أمينو دى فينيل إيثير	--
٢-٤-دى أمينو تولوين (صبغة)	--
دى بنز أكريدين (هيدروكربون عطري عديد الحلقات)	--
٧-دى بنزوكاربازول (هيدروكربون عطري عديد الحلقات)	--
دى بنزوبيرين (هيدروكربون عطري عديد الحلقات)	--
١-٢-دى برومو-٣-كلوروبروبان (تبخير تربة)	--
١-٣-دى كلورو بنزين (مطهر)	--
٣-٣-دى كلورو بنزين (مطهر)	--
١-٤-دى كلورو بنزين (مطهر)	--
٣-٣-دى كلورو-٤-٤-دى أمينو دى فينيل إيثير	--
١-٢-دى كلورو إيثان (منتج لكوريد الفينيل، مع الوقود ذى الرصاص)	--
دى كلورو ميثان (ميثيلين كلوريد)	--
(فى صناعة الفيتامينات، فى المذيبات المنزيلة للدهان)	--
١-٣-دى كلورو بروبان (مبيد)	--
دى كلورو فوس (مبيد)	--

مكان السرطان	الكيمويات
--	دى إيوكسى بيوتان (علاج المبلمرات)
--	وقود ديزل (بحرى)
--	دى إيثيل سلفات (صبغة، فى الزراعة)
--	دى ٢-إيثيل هكسيل فثالات (لكورة عديدات الفينول)
--	١-٢-دى إيثيل هيدرازين
--	دى هيدروسافرول
--	دى إيزوبروبيل سلفات
--	٣-٣-دى ميثوكسى بنزين
--	بارا-دى ميثيل أمينو آزوبنزين
--	ترانس-٢-دى ميثيل إيمينو-ميثيل إيمينو-٥-٢-٥-
--	نيترو-٢-فيوريل-فينيل-١-٣-٤-أوكسى ديازول
--	ثنائى كلورو بنزين (أصباغ)
--	٢-٦-دى ميثيل أنيلين (٢-٦-زيليدين)
--	٣-٣-دى ميثيل بنزين (أورثو توليدين)
--	(فى إنتاج أصباغ الأزو)
--	دى ميثيل فورماميد
--	١-١-دى ميثيل هيدرازين (فى الوقود)
--	١-٢-دى ميثيل هيدرازين (فى الوقود)
--	١-٦-دى نيتروبيرين
--	دى نيتروفلورانتين
--	دى نيتروتولوين
--	جليسيد الدهيد
--	أوكسازيبام
--	جرىزوفولفين
--	ديلدرين (مبيد)
--	ديوكسان (مثبت فى المذيبات المكلورة)
--	أويجينول (زيت قرنفل)
--	إثيون

مكان السرطان	الكيمائيات
--	فورمالدهيد (إنتاج كياوى، لاصق، عقار)
--	هيماتيت (أكسيد حديدك)
--	إيزونيزيد (شبيه حمض نيكوتينيك هيدرازيد)
--	نافثوين
--	نيريدازول
--	نيشازيد
--	نيتريلو حمض الخليك
--	توكسافين (مبيد)
--	تولوين دى إيزوسيانات
--	ثيو دى أنيلين
--	صوديوم أورثو - فينيل فينات
--	سلفالات (مبيد عشبي)
--	ستيرين
--	سبيرونولاكتون
--	بروجستين (عقار)
--	زيارالينون (سم فطري)
--	كرومات زنك
--	أزرق تريبان
--	بنتا كلور فينول
--	ألاكور (مبيد)
--	د د إى (مبيد)
--	٢-٤-د (مبيد)
--	الترازين (مبيد)
--	أسيفلوفين (مبيد)
--	دى بروموكلورو بروبان (مبيد)
--	ميثيلين كلوريد (مبيد)
--	ميركس (مبيد)
--	زينيب (مبيد)

مكان السرطان	الكيمائيات
--	فيوزارين س (سم فطري)
--	فيوراز يليدون
--	بانفيوران S (ويشمل دي هيدروكسي ميثيل فيوراتريزين)
--	إندينوبيرين (هيدروكربون عطري عديد الحلقات)
--	مدروكسي بروجسترون خللات
--	فيوران
--	١-٨-دي نيتروبيرين
--	١-٤-ديوكسان
--	أزرق ١ تشتت
--	إيثيل أكريلات (بوليمر للتجاسس، تغطية الورق)
--	إيثيلين ثيورييا (كاوتش)
--	إيثيل ميثان سلفونات
--	٢-٢-فورميل هيدرازينو-٤-٥-نيترو-٢-فيوريل ثيازول
--	مبتقيات زيوت احتراق
--	سموم الفيوزاريوم مونيلفورم (فيومونيسيئات B ₁ , B ₂ , فيوزارين C)
--	جازولين
--	عادم احتراق الجازولين
--	صوف زجاجي (حجم يمكن استنشاقه)
--	جلو-بارا-١-٢-أمينو-٦-ميثيل دي بيريدول ١-٢-
--	إيميدازول
--	جلو-بارا-١-٢-أمينو دي بيريدول ١-٢-
--	إيميدازول
--	جليسيد الدهيد
--	جريزيو فولفين (سم فطري)
الرئة	هبتاكلور

الكيمائيات	مكان السرطان
هكسا كلوروبنزين (مبيد)	--
هكسا كلوروسيكلو هكسانات	--
هيدرازين (كيمياويات زراعية، في الوقود، مانع أكسدة في الغلايات)	--
إندوبيرين (هيدروكربون عطري عديد الحلقات)	--
إندول بيرين	--
معقد الحديد والدكستران (عقار)	--
إيزوبرين	--
لازوكاربين	--
الرصاص ومركباته غير العضوية	--
(جفف للدهانات والورنيش- ملون في أصباغ الشعر)	--
ماجتا	--
الألياف المعدنية (صناعة يدوية)	--
مركبات ميثيل الزئبق (كلوريد ميثيل الزئبق)	--
مرفالان	--
٢-ميثيل أزيرودين (مطاط، نسيج، ورق)	--
أمينو دي ميثيل أميدازوكوبنولين	--
فروسات بابلوما بشرية خلاف الأنواع ١٦، ١٨، ٣١، ٣٣	--
أمينو ميثيل بيريدو إندول	--
داكاربازين (عقار)	--
نيتروبنزين	--
٢-نيترو أنيسول	--
٥-نيترو أمينا فثين	--
أمينو دي ميثيل أميدازوكوبنوكسالين	--
خلات ميثيل أزوكسي ميثانول	--
٥-ميثيل كريسين (هيدروكربون عطري عديد الحلقات)	--
٤-٤'-ميثيلين بس ٢-ميثيل أنيلين	--
٤-٤'-ميثيلين دي أنيلين (في صناعة الإيزوسيانات)	--

مكان السرطان	الكيمويات
--	ميثيل ميثان سلفونات
--	٢-ميثيل-١-نيتروأنتراكينون
--	ن-ميثيل-ن-نيتروزوبورشان (عقار)
--	ميثيل ثيويوراسيل (عقار)
--	مترونيدازول (عقار)
--	ميركس (مبيد، في الإطفاء)
--	ميثوميسين C
--	مونوكروتالين
--	٥-مورفولينو ميثيل-٣-٥-نيتروفوريليدين
كبد - أعور - قولون	أمينو-٢-أوكسازوليدينون
--	نافثوبين
--	نيريدازول
--	٦-نيتروكريسين
--	نيتريلو ثلاثي حمض الخليك وأملاحه
--	(لمعالجة المياه، مذيبي)
--	نيتروفين (مبيد عشبي)
--	٢-نيتروفلورين
--	١-٥-نيتروفوريليدين أمينو-٢-
--	إيميدازوليدينون
--	ن-٤-٥-نيترو-٢-فيوريل-٢-ثيازوليل
--	أستاميد
--	نيتروجين الخردل ن-أوكسيد (عقار)
--	نيترولو ثلاثي حمض الخليك (وأملاحه)
--	٢-نيترو بروبان (مذيب، حبر، دهان)
--	١-نيترو بيرين
--	٤-نيترو بيرين
--	ن-نيترو زو دي-ن-بيوتيل أمين (عقار)
--	ن-نيترو زو دي إيثانول أمين

مكان السرطان	الكيمويات
--	ن-نيتروزو دي-ن-بروبيل أمين (في بحوث السرطان)
--	٣-ن-نيتروزو ميثيل أمينو بروبيونيتريل
--	٤-ن-نيتروزو ميثيل أمينو بيريديل بيوتانون (NNK)
--	ن-نيتروزو دي إيثيل أمين (مثبت في البلاستيك وإضافة للجازولين والشحم)
--	ن-نيتروزو دي ميثيل أمين (مذيب، في الوقود السائل)
--	ميثيل كلورو ميثيل إثير
--	كلورو ميثيل إثير
--	بنثا كلورو فينول
--	أوكسازيما
--	ن-نيتروزو ميثيل إيثيل أمين
--	ن-نيتروزو ميثيل فينيل أمين (كيمياويات بحوث)
--	ن-نيتروزو مورفولين
--	ن-نيتروزو نورنيكوتين (كيمياويات بحوث)
--	ن-نيتروزو بيريدين (راتنج إيكوسي)
--	ن-نيتروزو بيروليدين
--	ن-نيتروزو ساركوسين
--	أوكراتوكسين A (سم فطري)
--	زيت برتقال SS
--	بان فيوران S (يشمل دي هيدروكسي ميثيل فيوراتين)
--	فينازوبيريدين هيدروكلوريد (عقار)
--	فينوبار بيتال
--	فينوكسي بنزامين هيدروكلوريد (عقار)
--	فينيل جليسيديل إثير
--	فينيتوين (عقار)
--	أمينو ميثيل فينيل إيميدا زوبيريدين
--	خضراوات مخللة (أسوية)

الكيماويات	مكان السرطان
ثنائيات الفينيل عديدة البروميد (بلاستيك، إطفاء)	--
بونكيو MX	--
بونكيو 3R	--
برومات بوتاسيوم	--
١-٣-بروبان سولتون	--
بروبيلين أوكسيد	--
بروجستينات (ميدروكسي بروجستيرون خلات)	--
بيتا-بروبولاكتون (عقار)	--
بروبيل ثيويوراسيل	--
الصوف الصلب Rockwool	--
سكارين (محلية)	--
سافرول (مكسب طعام)	--
بقايا الصوف الناعمة Slagwool	--
صوديوم أورثو فينيل فينات	--
ن-نيتروزو-ن-إيثيل يوريا	--
ن-نيتروزو-ن-ميثيل يوريا (عقار)	--
ثنائي برومو إيثان (مبيد، إضافات للجازولين)	--
٢-أمينو أنثراكينون (أصباغ، زيوت تلوين، شمع تلميع)	--
٢-أسيتيل أمينو فلورين	--
١-٤-بيوتانيدول دي ميثيل سلفونات	--
ستريجاتوسيستين (سم فطري)	--
ستربتو زوتوسين (عقار)	--
ستيرين	--
سلفالات (مبيد عشبي)	--
تترانيتروميثان	--

الكيماويات	مكان السرطان
تترا كلورو إيثيلين (بير كلورو إيثيلين) تنظيف جاف، نسيج	--
صناعة النسيج	--
ثيوأستاميد (بديل لكبريتيد الهيدروجين في التحليل الكمي)	--
٤-٤'-ثيو دي أنيلين	--
ثيوبوريا (غراء حيواني)	--
تولوين دي إيزوسيانات (رغاوى)	--
أورثو تولويدين (أصباغ)	--
توكسافين (كامفين عديد الكلور) (مبيد)	--
تري كلور ميثين (تري مومستين هيدروكلوريد)	--
أمينو دي ميثيل بيريدو إندول	--
أمينو ميثيل بيريدو إندول	--
أزرق تريان	--
خردل يوراسيل	--
يورثان	--
٤-فينيل سيكلو هكسان	مثانة بولية
٤-فينيل سيكلو هكسان دي إيبوكسيد	--
أبخرة الانصهار	--
سيكلامات (تحلية)	--
الجماع الساخن Hot mate	--
مبيدات حشرية غير زرنيخية	--
عدوى بالشستوسوما يابونيك	--
تترانيترو ميثان	--
إستروجينات غير مرتبطة (مسترانول)	--
خلات فينيل	--
٤-فينيل سيكلو هكسان	--
٤-فينيل سيكلو هكسان دي إيبوكسيد	--

الكيماويات	مكان السرطان
٣-كلورو-٢-ميثيل بروبين	--
٤-كلورو-أورثو-فينيلين دي أمين	--
٤-دي ميثيل أمينو آزوبنزين (أصفر الزبد) (تلوين الشموع)	--
بيتا-نافثيل أمين	--
٣-٣-دي كلوربنزين (أصباغ)	--
كوبفيرون (في فصل المعادن)	--
١-٢-دي برومو-٣-كلورو بروبان (مبخر	--
تربة)	--
١-٢-دي برومو إيثان (إيثيلين دي بروميد)	--
دي ميثيل فينيل كلوريد (تخليق عضوي)	--
إيثيلين أوكسيد (صناعة الإيثيلين جليكول والبوليستر)	--
جليسيدول	--
هكسا كلورو إيثان	--
هكسا ميثيل-فوسفور أميد (إضافة لوقود،	--
مذيب للمبلمرات)	--
هيدرازين سلفات (في الزراعة والوقود ومانع	كبد - قناة هضمية
أكسدة في الغلايات)	
هيدرازوبنزين (صبغة، إضافة لزيت الموتور)	--
كيبون (كلورديكون)	--
خلات رصاص (مجفف للدهانات والورنيش	--
فوسفات رصاص وملون في أصباغ الشعر)	--
لندان وغيره من مشابهاة الهكسا كلوروسيكلو	--
هكسان (مبيد)	--
٢-ميثيل أزيريدن (بروبيلين إيمين) (ورق-نسيج-	--
مطاط)	--
٤-٤-ميثيلين بيس ٢-كلور أنيلين (MBOCA)	--
(عقار)	--
كيتون ميشلر (صبغات)	--

الكيماويات	مكان السرطان
ن-نيتروزو ميثيل - فينيل أمين	--
نوربيسترون	--
٤-٤'-أوكسي دي أنيلين	--
أوكسي ميثولون (عقار)	--
فيناسيتين (عقار)	--
هيدروكربونات عطرية عديدة الحلقات	--
(زفت، أسفلت، كبروزوت، فطران)	--
بروكاربازين هيدروكلوريد (عقار)	--
بروجسترون (عقار)	--
ريزيرين (عقار)	--
سيلينيوم سلفيد (شامبو)	--
ستربتوزونسين (عقار)	--
تتراكلورو دي بنزو - بارا-ديوكسين (TCDD)	--
تري كلورو فينول	المثانة البولية
ألفا-نافثيل أمين	--
أوكسي دي أنيلين (في إنتاج الراتنجات)	--
أكتينوميسين D	--
٢-أمينو أنثراكينون	المثانة البولية
٤-أمينو دي فينيل	--
أورثو-أنيسيدين	--
إنتاج ثالث أوكسيد الأنتيمون	--
أموسيت	--
أنثوفيلليت	--
كريسوليت	--
كروسيديوليت	--
أبخرة الأسفلت	الثدي
أزايوبيرين	--
بنزو (أ) بيرين	--

مكان السرطان	الكيمائيات
--	بنزيل فيوليت B4
--	كلورنافازين
--	بيثومينات
--	صناعة الأحذية
--	بس كلوروميثيل استر (BCME)
--	بليوميسينات
--	برومو دي كلوروميثان
--	١-٣-بيوتادين
--	١-٤-بيو تانيدول دي ميثان سلفونات (مليارات)
--	بيتا-بيوتيرولاكتون
--	ترت-بيوتيل كرومات
--	بارا كلورو أورثوتولويدين
--	حمض كروميك
--	كلوروبرين
--	كلورو دي فينيل
--	كلوراموسيل
--	كاراجينان
--	كابتا فول
--	كلوروبرين
--	كروميل كلوريد
--	عادم الديزل
--	دي أمينو أنيسول (وأملأه)
--	دينستروول
--	دي إيوكسي بيوتان
--	دي ميثيل سلفات
--	إثيلين أوكسيد
--	جيروميترين

الكيمائويات	مكان السرطان
فوسفات (وخلات وكرومات) الرصاص مالونالدهيد	--

وتحتوي قائمة المسرطنات على ثلاثة مجموعات، تتضمن المجموعة الأولى (1) ٧٠ مركباً كيمياوياً أو مخلوطاً مسرطناً للإنسان، وتتضمن المجموعة الثانية (2A) سبعة وخمسون مركباً ومخلوطاً كيمياوياً يحتمل سرطانيتهما للإنسان، بينما المجموعة الثالثة (2B) يمكن أن تكون مسرطنة للإنسان وتشمل ٢٢٤ مركباً ومخلوطاً كيمياوياً، فاجمالي هذه القائمة يتضمن ٣٥١ مركباً كيمياوياً. وتوجد في الطبيعة ما يزيد عن ٤٠٠ حمض أميني (إلا أن معظم بروتينات الأغذية تحتوي ٢٠ حمض أميني فقط)، منها ما يؤدي إلى سرطان لسان الجرذان (مثل الفينولات النباتية طبيعية الحدوث) مثل أحماض كافيك، إلاجيك، كلوروجينيك، فيروليك. تتميز الخلايا السرطانية بعدم التحكم في نموها، وعدم تثبيطها باللامسة، وفقدانها للتخصص، مع تغيرات وراثية، ويسبب السرطان كل من الطفرات والفيروسات والكيمائويات والإشعاع، ومن الأسباب الممكن تجنبها كذلك التدخين والكحول والغذاء. وكل المسرطنات مطفرات Mutagens، بينما ليس كل المطفرات مسرطنات Carcinogens. الإصابة بالسرطان عملية متعددة المراحل، وتتطلب تغيرات وراثية شديدة، وتتضمن جينات مسئولة عن إحداث السرطان Oncogenes، وتعمل الجينات في مناطق مختلفة لتطور الخلية. ويمكن لحوالي ١٠٠ جين في الإنسان أن تتحول إلى Oncogenes، وهذه يطلق عليها Proto-oncogenes وتتحكم عادة في تكاثر الخلية، وقد عرف ٢٤ Oncogenes، وأسباب تحويل الطفرات للـ Proto-oncogenes إلى Oncogenes يمكنها كذلك أن تسبب السرطان. Ras-Oncogene يحدث في أشكال عدة، وله وزن جزيئي ٢١٠٠٠، وفي شكل خراج المثانة البولية تغير الطفرة من الكود GGC إلى GTC، ويحل الفالين محل الجليسين في البروتين، وهذا التغير يسبب السرطان.

الغذاء والسرطان
Diet and Cancer

الغذاء والسرطان Diet and Cancer

إذا عرف دور الغذاء في إحداث السرطان أمكن خفض هذا الخطر بتعديل غذائنا، ومن الأغذية المرتبطة بالسرطانات: اللحوم المشوية المحتوية على البنزوبيرين (يتكون باحتراق الدهون على درجة حرارة عالية)، الخضراوات كالسبانخ (مرتفعة المحتوى من النترات التي تتحول إلى نيتريت تتفاعل مع الأحماض الأمينية لتكون نيتروزأمينات)، الدهون غير المشبعة (لأكسدتها وإنتاج شوارد حرة تغير من DNA)، الأغذية العفنة (لإنتاج بعض الفطريات للمسرطنات كالأفلاتوكسين)، منتجات الأغذية التي تتلون بلون بني أثناء الطهي (بعض نواتج التفاعل التي تنتج من السكريات المختزلة والأمينات ربما تكون مسرطنة).

البنزو (أ) بيرين Benzo (a) Pyrene من أخطر المسرطنات في دخان الطباقي، وقد فصل هذا المركب من اللحوم المقلية والمعاملة حراريا لفترة طويلة وإن كان بتركيز أقل مما في دخان الطباقي، لذا يجب خفض استهلاك الأغذية المحتوية على الدهون المعاملة حراريا لمدة طويلة وذلك لخفض الخطر من السرطان.

النيتروزأمينات Nitrosamines مسرطنات، وبعضها شديد السرطانية، ولحسن الحظ فإن الموجود منها في الأغذية ليس شديد السرطانية. وقد أمكن اكتشاف تركيزات معنوية من هذه المركبات في منتجات اللحوم المقلية المحفوظة بالتعليق. وأمكن خفض مستوى هذه المركبات بتقليل فترات الطهي وبنزع الدهون، إلا أن التقنية الحديثة قللت مستويات النيتروزأمين في المنتجات بتحسين طرق الحفظ بالتعليق Curing techniques. وتتكون النيتروزأمينات بتفاعل النيتريت مع الأحماض الأمينية أثناء القلي، وقد يحدث هذا التفاعل في المعدة بعد استهلاك خضراوات محتوية على النترات مع مصدر بروتيني.

وتزيد الإستروجينات من خطر بعض أنواع السرطانات، لذا تنتشر سرطانات معينة في الإناث في فترة ما بين البلوغ وانقطاع الدورة الشهرية، وكذلك في السيدات المتعاطين لحبوب

منع الحمل، وخطر السرطان من استهلاك أغذية محتوية على الإستروجينات يعتبر قليل جداً. تنتج بعض الأعفان مركبات سامة ومسرطنة، ربما أشدها الأفلاتوكسين، مما يسبب مشاكل في الفول السوداني والياميش والحبوب والحبوب والحبوب (والتيان الحيوانات ملوثة التغذية)، خاصة مع وفرة الرطوبة اللازمة لنمو الأعفان وإنتاجها توكسيناتها. وقد حددت إدارة الغذاء والدواء (FDA) ١٠ جزء/بليون كحد سماح للأفلاتوكسينات في زبدة الفول السوداني و٢٠ جزء/بليون في الأغذية الأخرى، ٥ جزء/بليون M₁ في اللبن. ويعتبر الأفلاتوكسين هو المسرطن الوحيد المتكرر في غذاء الإنسان في الحالات الوبائية للسرطان الراجع لأسباب غذائية.

فالأمن الغذائي مرتبط بالتغذية Food Safety and Nutrition إذ أن تباين نسب حدوث السرطانات المختلفة بين الشعوب يشير إلى إمكانية تجنب معظم حالات السرطانات المختلفة (٨٥ - ٩٩٪) إذا عرفت أسبابها وعوامل تخفيفها. ففي الولايات المتحدة كمتوسط حوالي ٣٥٪ (مدى ١٠ - ٧٠٪) من وفيات السرطان ترجع لأسباب غذائية (كما يتضح من الجدول التالي):-

تقدير نسب الوفيات بسبب السرطانات في الولايات المتحدة (٪ من كل وفيات السرطان)

متوسط	مدى	العامل المسبب للسرطان
٣٥	٧٠ - ١٠	الغذاء
٣٠	٤٠ - ٢٥	الطبايق
١٠	٩ - ١	عدوى
٧	١٣ - ١	تناسل وسلوك جنسى
٤	٨ - ٢	عمل
٣	٤ - ٢	كحول
٣	٤ - ٢	عوامل جغرافية - طبيعية
٢	أقل من ١ - ٥	تلوث
١	٣ - ٠.٥	طب

متوسط	مدى	العامل المسبب للسرطان
أقل من ١ ؟	أقل من ١ - ٢ ؟	منتجات صناعية غير معروف

وهذه النسبة تعادل ١٥٠ ألف (مدى ٤٥ - ٣٠٠ ألف) حالة وفاة بالسرطان لأسباب غذائية في أمريكا سنوياً.

ومما يؤكد هذه الدراسة هي العادات الغذائية وتغيرها وارتباطها بأنواع السرطان (بعيداً عن الجغرافيا والوراثة)، ففي عام ١٩٧٨م في اليابان كانت نسب حدوث سرطان المرئ والقولون والمستقيم والبروستاتا والثدى والمبيض أقل ٣ - ١٥ مرة عن قوقاز هاواي لكن أعلى ٣ مرات لسرطان المعدة، بينما في الجيل الثاني من اليابانيين الذين قطنوا هاواي اختفى سرطان المعدة وزادت مخاطر السرطانات الأخرى لتماثل نسب حدوثها في قوقاز هاواي، أى أن أسبابها غذاء الغرب وتركيبه، مما دعى البعض لاستخلاص أن الكيماويات الزراعية (مبيدات مختلفة) تشكل جزء غير هام لخطر السرطان في الغذاء الأمريكى، لكن المهم طاقة الغذاء ومحتواه من مضادات السرطانات والتعرض للمسرطنات طبيعية الوجود في الغذاء أو التى تنشأ أثناء الإعداد.

فالمسرطنات الغذائية لها ميكانيكية في إحداث السرطنة Dietary Carcinogens and Mechanisms of Carcinogenesis : يرجع سرطان المعدة في اليابان والصين للسماك المدخن المملح، وسرطان القولون في أمريكا وغيرها يرتبط بالكحول والدهن (وعدم الرياضة)، وسرطان المرئ في الصين يرجع للكحول والطباق والخضراوات المخمرة المملحة وتعاطى فيتامين A، وسرطان الكبد في الصين وأفريقيا واليابان وأمريكا يرتبط بتناول أفلاتوكسين B₁ في الأغذية أو لعدوى التهاب الكبدى المزمن B أو C.

ومركبات N-نيتروزو N-Nitroso Compounds (نيتروزأمينات Nitrosamines والنيتروز أميدات Nitrosamides) مركبات كثيرة تنشأ من إدخال النيتروز على الأميدات واليوريا والكاربامات والجوانيديئات. وتعمل النيتروز أميدات كمسرطنات مباشرة، أى بنشاط غير إنزيمى يحدث بالتحلل. والتنشيط البيولوجى للنيتروزأمينات على العكس من

ذلك ينشط أولاً بالهيدركسلة وبمساعدة السيوكروم P-450. وتؤدي النيتروز أميدات للخراجات Tumors في أعضاء التنشيط المعرضة لها (كالمعدة)، بينما النيتروز أمينات تنشيط الخراجات في أماكن ممتدة أخرى. ومن بين حوالي ٣٠٠ مركب N-نيتروزو مختلفة ثبت أن ما يزيد عن ٩٠٪ منها مسرطن. ويتعرض الإنسان لهذه المركبات بثلاث طرق:-

- ١- مستويات خارجية في الأغذية، معظمها نيتروز أمينات، لأن النيتروز أميدات غير ثابتة، وتنشأ من استخدام نيتريت الصوديوم كمادة حافظة ومثبتة للون.
- ٢- دخان الطبايق يتميز بأنواع معينة من النيتروز أمينات التي تؤدي للسرطانات المرتبطة بالتدخين.

٣- تكوين داخل في بيئة المعدة الحامضية لوجود أحجار بنائها في الغذاء.

ولقد قدرت الأكاديمية القومية للعلوم NAS أن تعرض المدخنين للنيتروز أمينات الطيارة خلال دخان السجائر (١٧ ميكروجرام/يوم) أعلى مما يتعرض له الإنسان في الغذاء المهضوم بأعلى مستوى نيتروز أمين (فخذ خنزير مقل بمعدل ١٧ر٠ ميكروجرام/يوم)، والتعرض لنيتروز أمينات الغذاء أقل مما في عادم السيارات (٥ر٠ ميكروجرام/يوم) أو أدوات التجميل (١ر٤٠ ميكروجرام/يوم).

ونظراً لأن النيتروز أمينات غير الطيارة مازالت طرق تحليلها تحت التطوير، فإن كل الدراسات تعنى بالمركبات الطيارة (مثل دي ميثيل نيتروز أمين). ورغم أن الأغذية عالية المحتوى من النيتريت (كاللحوم المملحة) تحتوى تركيزات مرتفعة من مختلف النيتروز أمينات، إلا أن إضافة موانع الأكسدة (حمض الأسكوربيك والتوكوفيرول) تخفض مستوى هذه النيتروز أمينات في اللحوم المملحة. وإذا كانت النيتريت في اللحوم المملحة، فإن النترات في الخضراوات وتتحول إلى نيتريت بالكائنات الحية الدقيقة في الجهاز الهضمي.

ولقد ثبت أن اليوريا والأمينات الأروماتية الداخلية لها نفس خطورة الداي ميثيل نيتروز أمين الخارجى. وأدت دراسة وبائية سرطان المرئ في الصين إلى ثبوت ارتباطه بكمية استهلاك الأغذية المحتوية على النيتروز أمينات ومولداتها كالنترات وانخفاض تناول

مشتقات النيتروزة Nitrosation مثل فيتامين (ج)، وترتبط زيادة سرطان المريء بتناول الكحوليات كذلك.

والهيدروكربونات العطرية عديدة الحلقات Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) تحتوي أنظمة حلقية عطرية، تتكون بالحرق غير الكامل للمواد العضوية خاصة الفحم والبترو، وتنتشر في بيئتنا، بعضها غير مسرطن خاصة المشتقات منخفضة الوزن الجزيئي، بينما البنزو (A) بيرين (هيدروكربون عطري خماسي الحلقات) مسرطن قوى وواحد من أكثر الهيدروكربونات العطرية دراسة. وتتواجد هذه المركبات بتركيزات عالية (حتى ٢٠٠ جزء/بليون) في اللحوم المشوية على الفحم، فترسب على سطح اللحم المشوي خاصة اللحوم مرتفعة المحتوى من الدهون (لتساقط الدهون على الفحم وحدثت عملية Pyrolysis فترسب هذه المركبات من الدخان على اللحم)، بينما شئ اللحوم ومصدر الحرارة أعلى اللحم يخفض المحتوى من هذه المركبات. كما أن الأسماك المصادة من الخضر (والمعرضة لمنتجات وأبخرة الفحم والبترو أو الترسيبات الجوية من حرق الجازولين أو محركات الديزل وحرق الوقود وعوادم المصانع) تحتوي كذلك مستويات محسوسة من هذه الهيدروكربونات.

والتركيز العالي من هذه الهيدروكربونات يحدث سرطانات الجلد المعرض لها، وبإتباعها تحدث خراجات في أماكن أخرى، واستنشاقها (من دخان الطباقي والهواء الملوث في المدن) يرتبط بسرطانات الجهاز التنفسي، وهو الأخطر عما يسببه وجودها في الغذاء. ووجودها في الغذاء يشدد الحساسية للتعرض لها في السبل الأخرى (جلدية، تنفسية) ولغيرها من المسرطنات التي ينشطها إنزيم السيتوكروم (P450 1A1).

نواتج بيروليسيس الأحماض الأمينية (أمينات أروماتية غير متجانسة الحلقات) Amino Acid Pyrolysis Products مطفرات Mutagens تتكون بالحرق غير الكامل أو البيروليس Pyrolysis أثناء الطبخ، وتنتج بتفاعل الكرياتينين والأحماض الأمينية والسكريات في اللحوم (خنازير - ماشية - دواجن - غنم - سمك). ويعرف منها على الأقل ٢٠ مركباً مختلفاً، وتكون غالباً من الأمينو بيريدينات مثل ٣-أمينو-١-٤-دي ميثيل

٥- H- بيريدو (٤ - ٥ b) إندول (Trp-P-I)، وأمينو-N- ميثيل أميدازولات مثل ٢- أمينو-٣- دى ميثيل إمدازو (٤-٥-) فلكوينولين. وتتوقف المنتجات على تركيب اللحوم من الكرياتين والسكريات ومدة وطريقة الطهي، فالقلي غير العميق والشى يزيدا هذه المنتجات، وكذلك ارتفاع درجة الحرارة عن ١٥٠°م تزيد النواتج. ولقد اكتشفت هذه النواتج عام ١٩٧٧م بواسطة Sugimura، وكلها من المسرطنات، أساسا للكبد لكن تنتج كذلك الخراجات Tumors في الأمعاء (دقيقة وغلظية) وتجويف الفم والرتة والأوعية الدموية والجلد والغدد اللبنية. ويتعرض الإنسان وزن ٧٠ كجم عند تغذيته يوميا على ٢٠٠ جم لحم مقل ويدخن ٢٠ سيجارة يتعرض لكمية ٣٠٥ ميكروجرام، بينما حدوث الخراجات يتطلب عدة مليجرامات يوميا. وغير المدخنون أقل تعرضا للخطر، حيث أن ٩٠٪ من الأمينات غير المتجانسة في هذا المثال مصدرها دخان السجائر. عوامل الخطر المرتبطة بتناول الأغذية المحتوية نواتج بيروليسيس تتراوح ما بين جزء/ مليون (لمدة طويلة من تناول اللحوم المقلية) إلى ١٠٠ جزء/ مليون (لحم نرويجي مقل).

المسرطنات الطبيعية والإضافات الغذائية Natural Carcinogens and Food Additives

Additives حوالى ثلاثة آلاف مادة كإضافات غذائية مباشرة، وغيرها حوالى إثني عشر ألف يمكن دخولها الغذاء بشكل غير مباشر من التصنيع والتعبئة، والقليل منها الذى درس لسرطانيته، وما ثبت إيجابيته لذلك فقد حرم استخدامه. ووجد أن ٢٢٪ من الإضافات الملونة و ١٧٪ من الإضافات المباشرة ثبت أنها مطفرة باختبار Ames، بينما بالفحص المعمل لتشوهات الكروموسومات بلغت هذه النسب ٤٦، ٢٥٪ على الترتيب. وانخفاض مستوى هذه المواد في غذاء الإنسان لا يمكن من تقديرها حتى تظهر آثارها المسرطنة.

ويتعرض الإنسان في غذائه لمبيدات حشرية كمشتقات نباتية طبيعية بتركيزات تصل لعشرة آلاف ضعف تركيز المبيدات المخلقة، أى أن ٩٩٩٩٩٪ من تعرضنا للمبيدات في الغذاء ترجع للطبيعة وليس للمبيدات المخلقة بواسطة الإنسان. ورغم ضآلة اختبارات سرطانية هذه المبيدات الطبيعية، فإن حوالى نصفها موجب (مسرطن)، وهى نفس نسبة السرطنة بين المبيدات المخلقة. ولقد وجد أن تناول ساندوتش زبدة فول سودانى أو شوب

بيرة (١٢ أوقية) تحتوى ٢٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين B₁ (كمسرطن طبيعى) أشد في سرطانيتها ١٠٠ و ١٠٠٠٠ مرة أكثر من التعرض في الغذاء لمبيد د.د.ت (كمسرطن تخليقي) على الترتيب، بينما الحد المقبول من الديوكسين يماثل في إحداثه تشوه الجنين كشراب ثلث مليون شوب بيرة.

أما المسرطنات غير الوراثية ومشجعات الخراج Nongenotoxic Carcinogens and Tumor Promoters فهي عوامل غذائية وملوثات كالديوكسين وثنائيات الفينيل عديدة الكلور، وكذلك ارتفاع مستوى الطاقة والدهون والبروتينات تزيد استجابة الخراجات للمسرطنات دون إتلاف مباشر للحمض النووى DNA، إذ تشجع على تكاثر الخلايا Mitogenesis، وتشجع بشكل غير مباشر على كسر الكروموسومات Clastogenesis وتلف DNA، وتتداخل مع إنزيمات وبروتينات الجينات المنظمة للتكاثر الخلوى، وتقطع الاتصال بين الخلايا وبعضها، مما يشجع على مضاعفة الخلايا وفقد اليلات الجينات المثبطة للخراج مما يساعد على نمو وتطور الخراجات.

ولحدوث السرطان Carcinogenesis تنشط المسرطنات (أو تزال سميتها) بناء على النظام الغذائى، والمسرطنات إما مركبات سامة للجينات أو غير سامة للجينات Non-genotoxic، فالمسرطنات السامة للجينات تؤدي لاضطرابات في تركيب الجين أو وظيفته بإحداث كسر مباشر أو تطفير أو إحلال محل المادة الوراثية أو انتقال أو فقد أحد الأليلين للجين. ومن السموم الجينية في الغذاء مثل السموم الفطرية والهيدروكربونات عديدة الحلقات العطرية والنيتروزأمينات والأمينات غير متجانسة الحلقات، وكلها تتطلب تحويل بالإنزيمات الخلوية لمركبات قادرة على التداخل مع الحمض النووى DNA في العضو المستهدف، وإذا نوفست هذه التنشيطات الإنزيمية أدى ذلك لنزع سمية هذه المركبات لتصبح أقل سرطانية. وقد يقوم نفس الإنزيم المنشط لمركب (لتحويله لأكثر سرطانية) بتنشيط سرطانية مركب آخر أى إزالة سميته.

وتحمل خلايا الإنسان والحيوان جينات يطلق عليها Proto-oncogenes (كنظير للجين في الفيروس المسبب للخراج Tumor والذي يطلق عليه Oncogenes)، وهى

المسئولة عن إحداث النقطة الطفرية، بتحكمها في النمو الخلوي عن طريق البروتينات، وذلك استجابة للمطفرات والمسرطنات من كيمائيات وفيروسات التي تدخل على النيوكليوتيدات. وهناك جينات أخرى تكبح جماح التكاثر الخلوي، فإذا فقدت هذه الخلايا وظيفتها نمت الخراج.

السموم الفطرية
Mycotoxins

السموم الفطرية Mycotoxins

الفطريات منها كبير الحجم (مأكول أو سام) المرئى بالعين المجردة، ومنها الميكروسكوبى الذى لا يرى إلا تحت الميكروسكوب، ومنها المفيد فى المستحضرات الطبية والصناعات الغذائية، ومنها السام والقاتل. فمن الفطريات المستخدمة فى تغذية الإنسان فطريات الكمأة Truffles، فاستخدمها طبيب العرب ابن سينا فى علاج أمراض العيون، وقال عنها الرسول ﷺ: «الكمأة من المن وماؤها شفاء للعين» - أخرج به البخارى ومسلم، وهى من أشهى أنواع الغذاء البرى ومن الأطعمة الفاخرة فى أوروبا، وتعرف فى منطقة الشرق الأوسط باسم الكمأة أو الفجع، وهى من الفطريات الزقية Ascomycetes، وتستخدم لإعادة الشباب والفحولة.

ويستخدم عيش الغراب كمصدر غنى بالبروتين، فأطلق عليه اللحم الفطرى Mycomeat. وتنقسم النباتات الثالوثية إلى الطحالب والفطريات، وتنقسم الفطريات إلى ستة طوائف رئيسية هى:-

Schizomycetes	الفطريات المنشقة
Myxomycetes	الفطريات المخاطية أو الهلامية
Phycomycetes	الفطريات الطحلبية
Ascomycetes	الفطريات الزقية
Basidiomycetes	الفطريات البازيدية
Deuteromycetes	الفطريات الناقصة

وأحدث تصنيف لـ (Mc Ginnis, 1997) جعل الفطريات مملكة قائمة بذاتها بجانب خمسة ممالك أخرى هى المونيرا (بكتيريا وطحالب)، بروتستتا (أوليات حيوانية وفطرية)، كرومستتا (طحالب بنية وفطريات بيضوية خضراء مزرققة)، نباتات، حيوانات، وعرف بنظام الممالك الست.

والجذرفطريات (ميكورهيذا) Mycorrhizae عبارة عن فطريات تزاوجية وبازيدية وقرصية تكون جذور خارجية، ومنها المحب لليوريا والأمونيا فتنتشر في أماكن تبول الحيوانات مثل بيزيزا، أنثراكوبيا، هلفيللا، مورشيللا. وعيش الغراب أحد الفطريات الجذرية، ويسمى بالفطريات الخيشومية Gill fungi ، ومنها جنس الأجاريكس (مشروم الحقل) ذو الثمرة البازيدية.

فتدخل الخائثر (فطريات) في صناعة المخبوزات والنيذ واليوغورت (زبادي)، وتنتج الفطريات كثير من الإنزيمات والمضادات الحيوية والمستحضرات المستخدمة في منعم الحمل، أو في تثبيط المناعة عند نقل الأعضاء (مثل العقار Cyclosporin A)، وفي مقاومة الأورام الخبيثة.

عيش غراب
غير مستطعم

عيش غراب
مأكول



(مثل العقار Cytochalasine B)، وفي وصفات لتفتيح لون البشرة (حمض الكوجيك). ولكن من الفطريات ما يصيب المحاصيل الزراعية بالتلف (٢٥٪ من الإنتاج المحصولي السنوي)، ويصيب النباتات والحيوانات والإنسان بالأمراض المعدية Mycoses، وبالتسممات بالسموم التي تنتجها الفطريات السامة Mycotoxins وتضر بعضو أو أكثر من أعضاء الجسم.

فهناك فطريات تؤدي إلى عفن الأغذية والأعلاف، أو عفن نسيج من أنسجة جسم الحيوان والإنسان، فتهلك المحاصيل وتضر بصحة وإنتاج الحيوان والإنسان، وتفرز الفطريات السامة مئات من المركبات الكيماوية التي تعرف بالسموم الفطرية Mycotoxins، وهي نواتج التمثيل الغذائي الثانوي للخلايا الفطرية في (وعلى) الأغذية والأعلاف المختلفة، فتؤدي إلى تسمم من يأكلها، ويكون التسمم في شكل أعراض مرضية بأى من أجهزة الجسم المختلفة، إذ يستهدف كل توكسين عضو معين ليصيبه. ولا توجد عادة سلعة غذائية لا يصيبها الفطر، وتوجد الفطريات معا (عديد من الأنواع والأجناس) عند إصابتها لسلعة ما، ويفرز النوع الفطري الواحد عديد من السموم، وينتج السم الواحد كذلك من عديد من الأنواع الفطرية. وأشد ما يؤثر على نمو الفطر وإنتاج التوكسين هو محتوى الرطوبة سواء في السلعة أو في الوسط المحيط بها.

فتسبب البيوت الرطبة نمو فطر البنسليوم الذي يؤدي لأعراض تشبه أعراض حمى الربيع، كحكة العين والرشح، خاصة مع سوء التهوية، كما تؤدي رطوبة المنازل سيئة التهوية كذلك لنمو فطر ستاكيوتريس الذي يؤدي لزغلة العين والغثيان وانفجار الشعيرات الدموية. وكذلك المكتبات القديمة سيئة التهوية تنتشر بها الفطريات (كما حدث في مكتبة كلية آداب جامعة الإسكندرية عام ١٩٩٥م) التي تسبب الحساسية الصدرية والأمراض الجلدية مما يضطر معه لرش المبيدات الفطرية والتي قد تؤدي للسرطان (الأهرام ٣/١/٢٠٠١م صفحة ٣٥). وتنتشر الفطريات في أجهزة التكييف وفي ورش الخشب ومصانع العلف وفي التراب والهواء وعلى الحشرات، وعلى أحجار المعابد القديمة مما أدى إلى تدهور الأحجار وألوانها إذ تمتص الفطريات (أسبرجلس نيجر) العناصر الثقيلة (زنك - نحاس - كادميوم - نيكل) بنسب ٧٩-٩٢٪ من تركيزها، كما تمتص كميات محسوسة من المبيدات عضوية الفوسفور (دى ميثوات، مالاثيون، كلوروبريفوس، بروفينوفوس،

سيرميثرون)، كما يزيل الأسرجلس فلافوس ٧٩٪ من تركيز الحديد، وكذلك يزيل الأسرجلس نيجر والريزوبس حوالي ٨٢٪ من أيونات الكوبلت، ويزيل الريزوبس ٩٨٪ من أيونات الكروم وذلك في ظرف دقائق. وتمتص الأثرناريا الترناتا أيونات الرصاص (خلات) أكثر من أيونات الحديد (كلوريد حديدوز). فعزلت فطريات من أجناس كلادوسبوريوم، أسرجيلس، بنسليوم، الترناريا من أحجار معبد أبيدوس Abydos (مع بكتيريا) تساهم في عمليات تدهور المعبد لإنتاجها أحماض وأكسديتها للمنجيز، مما يعمل على تآكل الأحجار وإتلاف ألوانها. كما تصيب الفطريات هواء المكتبات وتحلل ألياف ورق الكتب والمحفوظات، وتصيب الأقراص المرنة والصلبة أو المدججة (للكمبيوتر) فتلوث الأيدي بالفطريات وسمومها.



فعل الفطريات فى خفضها لمستوى العناصر الثقيلة ربما يرجع إلى:

- ١- ربط العنصر فى البيئة المحيطة.
 - ٢- منع امتصاصه.
 - ٣- ترسيبه داخل السيتوبلازم أو على المسطح الخارجى.
 - ٤- دخوله فى أحماض أمينية غير بروتينية.
 - ٥- دخوله فى بروتينات غير إنزيمية.
 - ٦- دخوله فى المخليبات.
 - ٧- دخوله فى الميتالوثيونين.
 - ٨- تبخيره بتحويله إلى مركبات طيارة (مثيلة Methylation).
- ويؤدى نمو فطريات سيراتوميستيس فيميرياتا وغيرها على درنات البطاطا إلى إنتاج مركبات سامة للإنسان كالتريينات (ايبو ميامارون، أبو ميانين) ومشتقات الكومارين (امبليفرون، سكوبولتين، اسكولتين، سكوبولين، سكينين).
- تنتج الفطريات المستخدمة فى المقاومة البيولوجية Fungal Biocontrol سموماً فطرية عبارة عن:-

- ١- أحماض أمينية.
- ٢- ناتج طريق حمض الشيكيميك للتخليق الحيوى للأحماض الأمينية الأروماتية.
- ٣- ناتج طريق التخليق الحيوى عديد السلاسل من مساعد الإنزيم CoA.
- ٤- ناتج طريق حمض المفالونيك من مساعد الإنزيم CoA.
- ٥- سكريات عديدة أو سكريات عديدة بتيدية.

وفيما يلي بعض هذه السموم الفطرية:

الفطر المستخدم للمقاومة البيولوجية	الكائن المستهدف	السم الفطري الناتج
بيوفريا بروتيجارتي	حشرات	أوأوسبورين
ميتاريزيم أنيسوبليا	حشرات	أكثر من ٢٧ نوعاً من ديستروكسين - سيتوكالامين C
تريكوديرما	فطريات	حمض هارزيانيك - تريكولين
فيوزاريوم	فطريات - حشرات - حشائش	تريكوثيرسينات - نافثازارينات
جليوكلاديموم	فطريات	فيريدين - جليوفيريدين

وتبلغ الجرعة المميتة المتوسطة LD₅₀ للديستروكسين Destruxin A مثلاً بالحقن في يرقات ديدان الحرير ١٥ ميكروجرام/ جرام بعد الحقن بأربعة وعشرين ساعة. ويؤدي هذا التوكسين إلى التصاق الكروماتين، وتشوية الأنوية الخلوية، وتحطيم الميتوكوندريا، ويثبط عمل الريبوسومات، يعوق تخليق الأحماض النووية والبروتين ونشاط الأدينوزين ثلاثي الفوسفاتاز.

والأوأوسبورين Oosporein عبارة عن دي بنزوكوينون لونه أحمر، تنتجه كثير من فطريات التربة وبعض فطريات جنس Beauveria، يتفاعل مع البروتينات والأحماض الأمينية بتفاعلات اختزالية بتغيير مجاميع SH مؤدياً إلى إتلاف وظائف الإنزيمات. وهذا التوكسين يشبه السموم الفطرية الأخرى (تينيللين، باسيانين) في تثبيط نشاط أدينوزين ثلاثي فوسفاتاز غشاء كرات الدم الحمراء بمعدل ٥٠٪ بتركيز ٢٠٠ ميكروجرام/مل. ويثبط هذا السم نشاط إنزيمات أدينوزين ثلاثي فوسفات الكالسيوم (والصوديوم

والبوتاسيوم). كما أنه يعمل كمضاد حيوى للبكتيريا موجبة الجرام. وله جرة ممتة متوسطة للفتران تبلغ ٥٠ مجم/كجم وزن جسم بالحقن فى البريتون، وللكناكيت عمر يوم ٦ مجم/كجم.

ومن السموم الفطرية السامة للحشرات بعض الأحماض العضوية مثل الأوكساليك والكوجيك والسيكلوبيا زونيك والفيوزاريك و٤-هيدروكسى ميثيل آزوكسى بنزين -٤- كربوكسيك. فحمض الأوكساليك مثلا تنتجه *B. bassiana* وخطورته فى قدرته على إذابة بروتينات الكيوتيكل للحشرات، إذ يشجع النشاط التحليلى للبروتيناز والكتينيناز. وحمض الهيدروكسى سام عند حقنه فى الحشرات، إذ يشبه تركيبه تركيب المبيد الحشرى DDT (دى كلورو دى فينيل ثلاثى كلورو إيثان).

ومن الطفيليات الفطرية Mycoparasites ما تنتج سموم فطرية تقاوم مسببات عفن الجذور، وتباع باسم Soil Gard وتشمل منتجات (جراثيم) فطر الجليوكلاديم فيريس، وعندما تنمو هذه الجراثيم فى التربة تنتج السم جليوتوكسين Gliotoxin الذى يعمل كمضاد حيوى ومضاد فطرى (ويسبب اضطرابات تنفسية للدواجن والإنسان)، ويثبط الجهاز المناعى لمسببات الأمراض. وتنتج التريكودرما هارزيانم حمض الهارزيانيك وحمض الهيتيليديك كمضاد حيوى ضد البكتيريا (موجبة، سالبة، لا هوائية)، كما تنتج التريكودرما سموما عدة مضادة للفطريات، مثل الهارزيانم A (من التريكوثيسينات) و**التريكولين**، **والتي تفرز كذلك إنزيمات مذيبة لجدر الفطريات مما يعوق إنبات الجراثيم الفطرية.**

المكافحة البيولوجية للحشائش (bioherbicides) Biological weed control تعتمد على استخدام الممرضات النباتية Phytopathogens من كائنات حية وإنتاجها السامة للنباتات Phytotoxins، مثل الفطريات ذات الفعل المضاد للحشائش Mycoherbicides (أرضية ومائية)، **والتي تنتج مركبات سامة للنباتات تتداخل مع المكونات النباتية (إنزيمات ومستقبلات)، ومعظم الفطريات المستخدمة فى مكافحة البيولوجية توجد فى التربة. وقد تكون السمية النباتية (الفطرية) لأنواع نباتية معينة، فسم AF الذى تفرزه الترناريا الترنااتا سام للفراولة، بينما تفرز نفس الفطريات سم آخر هو AAL سام للطماطم، وتفرز سم ثالث**

(AK) سام للكثيرى ورابع (AM) سام للتفاح. وإذا كانت بعض التريكويسينات (نيوسولينول أحادى الخلات) سامة للنباتات، فإن الزيارالينون سام وراثياً Genotoxic ومسطن Carcinogenic للفئران (وليس للجرذان)، وإنياتينات Enniatins كذلك من سموم الفيزاريا والتي لها فعل مضاد لعدد من البكتريا والفطريات والحشرات، بينما الفوميتوكسين سام عصبياً ومناعياً، والسم T₂ تأثيراته سلبية على القلب والأوعية الدموية. الفيومونيسينات (B₁) Fumonisin تفرزها الفيزاريا والألترناريا ألترناتا وتتلصق سوق الطماطم فهي سامة نباتياً. حمض الفيزاريك Fusaric acid يؤدي إلى ذبول النباتات فهو مبيد عشبي. والمونيليفورمين Moniliformin من سموم الفيزاريوم كذلك يسبب تثبيط نمو وموت عديد من الحشائش علاوة على شدة سميته للتدييات.

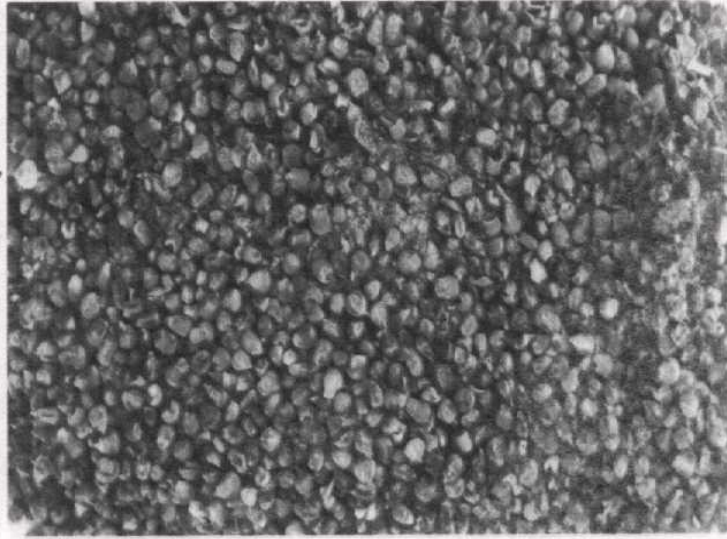
أما الأفلاتوكسين Aflatoxin B₁ فمن سموم الأسرجلس، وهو سام للنباتات ومسطن. بعض سلالات الأسرجلس فلافوس أنتجت أفلاتوكسينات M₁, G₁, B₁، وثبت أن نقص الكولين والمثيونين من عليقة الفئران جعلت أكبادها أقل حساسية لسمية أفلاتوكسين B₁، أى أن نقص الميثيل يؤثر في ميتابوليزم التوكسين، إذ لم تتغير إزيمات الكبد في الحيوانات ملوثة التغذية عن المقارنة. وأحد أسباب السرطان الناشئ عن التدخين هو احتواء الطباقي على الأفلاتوكسين، فالأفلاتوكسين ٢٠٠ مرة أشد سرطاناً عن البنزبيرين المسطن الناشئ عن حرق الطباقي بالتدخين.

مركبات Enolautomers تكونها الأوكراتوكسين A، الباتولين، السيترينين، التريكويسينات، الزيارالينون، فكلها مسطونات، فهناك نظرية تقول أن أى مركب يتفاعل مع أحماض السلفينيك Sulfenic لإنتاج كبريتيدات Sulfides ثابتة، فهو مسطن لقدرة على ألكنة Alkylate الكبريت في Vitalethein modulators.

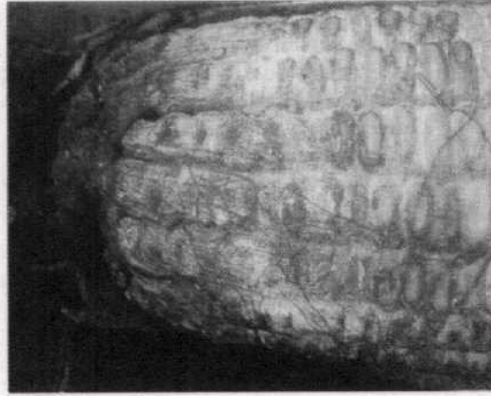
عزل ٢٩ نوعاً فطرياً تنتمى إلى ١٥ جنساً من الزبدة الخام Raw butter المصرية، كان أكثرها شيوعاً الأسرجلس فلافوس والأسرجلس نيجر إضافة للميكور والبنسليوم. سبع سلالات (من ٧٠) كانت سامة، خمسة من الأسرجلس فلافوس أنتجت أفلاتوكسين B₂، B₁، وسلالتان من البنسليوم روكوفورتى أنتجت باتولين بأعلى تركيزات على ٢٥ م. مما

يهدد الصحة العامة لوجود مثل هذه الفطريات السامة. أكد الباحثون الأمريكيون أن سحب الأتربة التي تعبر المحيط الأطلنطي من إفريقيا إلى القارة الأمريكية ، تنقل الجراثيم والفطريات إلى أمريكا وتشكل خطراً على الصحة والبيئة . ففى دراسة أجراها الباحثون فى معهد المسح الجيولوجى الأمريكى وجدوا أن هناك نوعاً من الجراثيم فى سحب الأتربة القادمة من إفريقيا تنجو من العوامل الجوية والأشعة فوق البنفسجية طوال مدة رحلة تتراوح من ٥ إلى ٧ أيام وتصل إلى الأراضى الأمريكية حية .

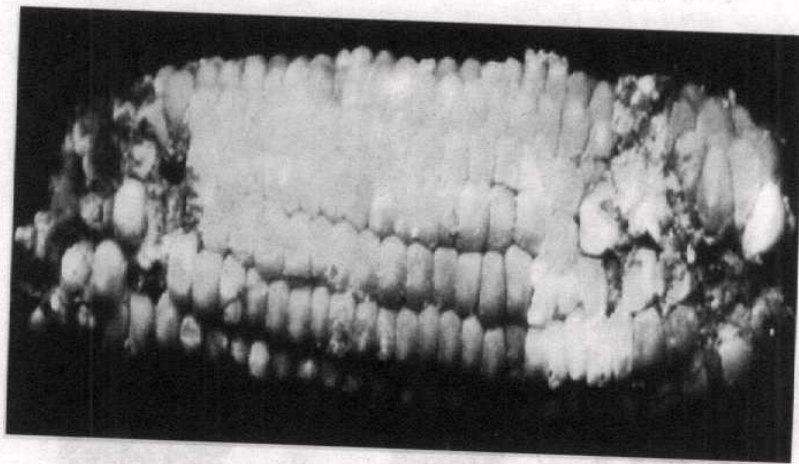
ثبت وجود الفطريات والبكتيريا فى كل أنواع الجبن المطبوخ (المدروسة) السبعة، إضافة للأمينات الحيوية (نيرامين، كادافيرين، بيتافينيل إيثيل أمين، أسيرامين، بيوتراسين)، والأفلاتوكسين M_1 بتركيز عالى جداً بلغ ١٥٠ - ٢٦٣ جزء/بليون مادة طازجة (أو ٢٨,٢ - ٥١٠ جزء/بليون مادة جافة).



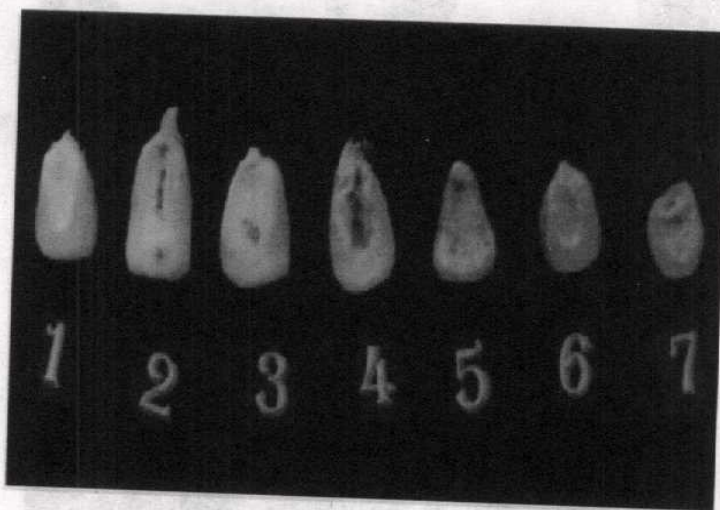
عينة أذرة صفراء (حبوب) مصابة بالفيزاريا وسمومها
(زيار الينون ٤٣٠ جزء/ بليون، فوميتوكسين ٤٠٨٤ جزء/ مليون)



قمة كوز أذرة صفراء مصابة بالعفن البنفسجي



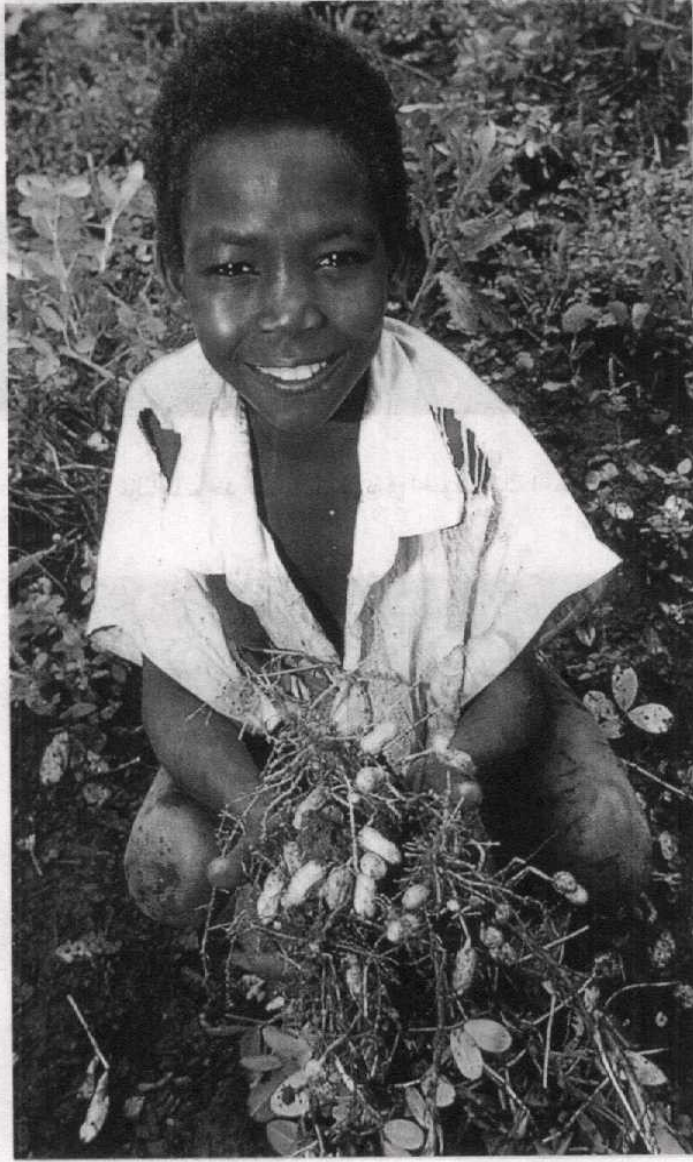
غالبًا ما توجد السموم الفطرية في الحبوب سيئة الحفظ



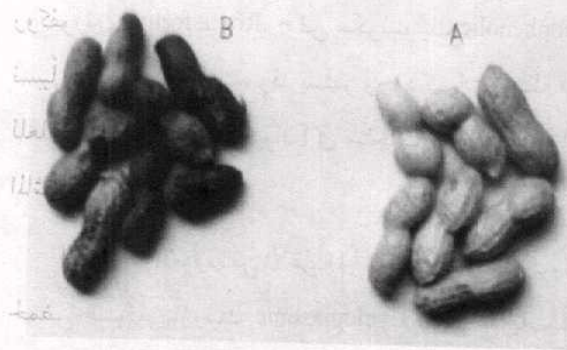
حبوب أذرة صفراء

١- حبة سليمة

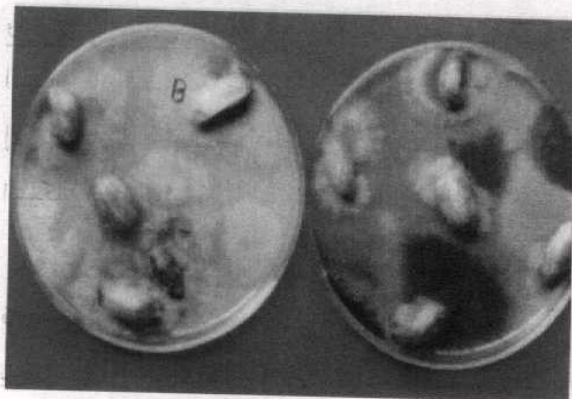
٢-٧- حبوب تالفة بالعفن (إصابة فطرية)



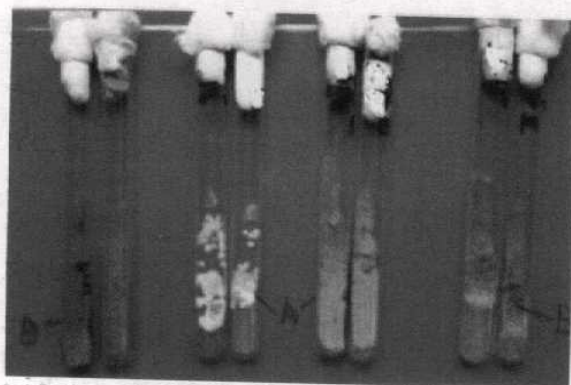
الفول السوداني من أكثر المحاصيل إصابة
بالفطريات والأفلاتوكسينات



A قرون فول سوداني
سليمة
B قرون فول سوداني
مصابة بالأسبرجلس



A فطر أسبرجلس
بارازيتيكس
B فطر أسبرجلس
فلافوس



A عزلة أسبرجلس
فلافوس
B عزلات أسبرجلس
بارازيتيكس

بعض الفطريات المعزولة من الجبن الأسباني كانت منتجة لأفلاتوكسين M_1 ، روكفورتن Roquefortine، حمض ميكوفينوليك Mycophenolic. أوكراتوكسين A ثابت نسبياً تحت ظروف متباينة، وقد يستمر وجود كميات بسيطة منه [رغم العمليات التصنيعية للعلف والميتابوليزم في الحيوان] في منتجات الخنازير والدواجن، وليس في اللبن ولحوم الماشية.

الفطريات المعزولة من الأغذية الجافة (طحين ذرة، مكرونة، بيبكان، فول) كانت منتجة لحمض السيكلوبيازونيك Cyclopiazonic (من فطريات أسبرجلس تامارى، بنسليوم يورتिका، والأسبرجلس فلافوس) والأفلاتوكسين (من فطر أسبرجلس فلافوس) والباتيولين والجريزوفلفين Griseofulvin (من فطر بنسليوم يورتिका)، فحمض السيكلوبيازونيك تنتجه الأسبرجلس فلافوس سواء المنتج أو غير المنتج للأفلاتوكسين، إلا أنه ليس شرط أن الأسبرجلس فلافوس المنتج للأفلاتوكسين تكون دائماً منتجة لحمض السيكلوبيازونيك.

وجد حمض السيكلوبيازونيك Cyclopiazonic acid في أعلاف الهند (ذرة - كسب فول سوداني - كسب عباد شمس - سورجم - قمح - علف ناعم للبيض والكتاكت) بتركيزات ٠.٣ - ٢٠ جزء/مليون. كما وجد حمض السيكلوبيازونيك في ٨١٪ من عينات الذرة الإندونيسى (٩ جزء/مليون) مع الأفلاتوكسينات والزيارالينون والأوكراتوكسين A. بينما لم يزيد محتوى حمض السيكلوبيازونيك في الأغذية (جبن - سوداني - أرز - سلاوى - لحم معبأ) عن ٠.٥ جزء/مليون، و ٤٧٪ من عزلات الأسبرجلس فلافوس تنتجه مع الأفلاتوكسين، كما تنتجه ٢٤٪ من عزلات البنسليوم sp.

وجدت التريكوثيسينات (السم ت، -ثنائى أسيوكسى سكيري ينول -روريدين -ت، تراؤل) في الأتربة المتجمعة في نظم التهوية المكتبية للمباني (بتركيز ٠.٤ - ٤ نانوجرام/مليجرام تراب) مما أدى لإصابة العاملين في منطقة مدينة مونتريال بعرض مرضى مرتبط بالمباني Sick buildings syndrome.

أدى الحقن اليربوني بالداي أسيتوكسي سكريبينول (DAS) في الفئران إلى انخفاض معنوي في النشاط الإنقاسمي، إذ أن التوكسين مبطئ لتخليق الحمض النووي DNA والبروتين، ووجد أن الخلايا الجسمية (نخاع العظام) يحدث بها شذوذ كروموسومي بنقص الكروماتيدات. وتكرار الحقن يجعل الحيوان قادر على إزالة سمية التوكسين. والتشوهات في الخلايا الجرثومية (الخصية) كانت أقل مما حدث في الخلايا الجسمية، وعموما ينخفض عدد الحيوانات المنوية وتصغر رؤوسها وتشذ في شكلها وذيلها. فهذا التوكسين يضر بالخلايا الجسمية والجرثومية (الجنسية) فهو سام جداً ويثبط بشدة من تخليق DNA فيؤثر في دورة الخلية وانقسامها بشدة.

أُكتشف عام ١٩٩٩م في أستراليا لأول مرة السم الفطري قلويدات إرجوت السورجم (SEA) Sorghum ergot alkaloid الذي ينتجه فطر *Claviceps africana*، وأدت ٣٠ جزء/مليون من السم في علائق الكتاكيت إلى انخفاض معنوي في وزن الجسم واستهلاك العلف والكفاءة الغذائية، وزيادة الزرق المبلل، أصابع القدم دكن لونها لتكرزتها وحدوث الغنغرينا بطول فترة التعرض للتوكسين، وأظهر الفحص النسيجي ترسيب الدهون والتليف في الأنسجة. وتزيد حرارة الجو من الأعراض، وأظهرت بعض الإضافات قدرتها على خفض آثار التسمم على أداء الدواجن ومنها الجلوكومانان المؤسّر والبتونيت وسليكات ألومنيوم الصوديوم والكالسيوم المهدرجة وزبوليت الصوديوم وزبوليت الكالسيوم وإن كان الأولان أفضلهم.

بعض الفطريات السامة وما تنتجه من سموم:-

Ochratoxins	سموم فطريات الأسرجيلس (+ البنسليوم)
Anthraquinones	
Avenaciolide	
Kojic acid	
Flavipin	(+ فطريات ابيكوكم)
Gliotoxin	(+ فطريات الجليوكلاديم + البنسليوم)
Xanthocillin X	

Patulin	(+ فطريات البيسوكلاميك + البنسليوم)
Ascaldiol	
Cytochalasin E	
Tryptoquivaline	
Flavipin	
Afltoxins	(+ البنسليوم)
Helvolic acid	
Fumagillin	
Fumitremorgins	
Oxalic acid	(+ البنسليوم)
Nidulin	
Aflavinine	
Nornidulin	
Asperthecin	
Nidulotoxin	
Malformin C	
Citrinin	(+ فطريات البنسليوم)
Oryzacidin	
Aflatrem	
Secalonic acid F	
Maltoryzine	
Sterigmatocystin	
Terrein	
Austocystins	
Austamide	
Austdiol	
Aversin	
Cyclopiazonic acid	(+ البنسليوم)
Viriditoxin	
Byssochlamic acid	سموم فطريات البيسوكلاميس

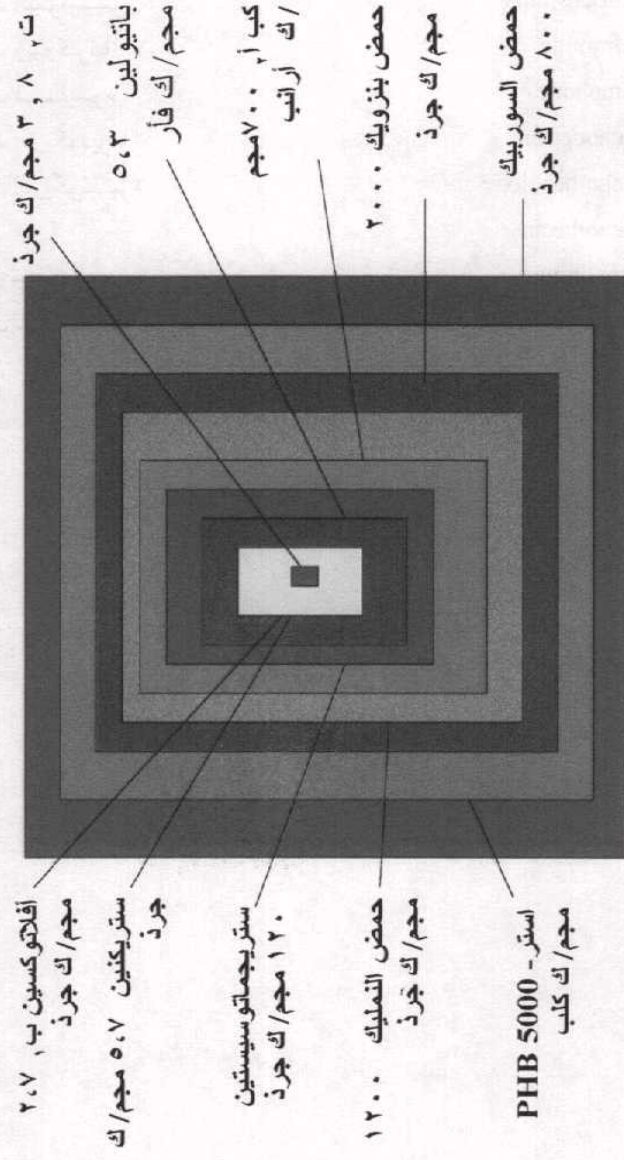
Cephalosporin P ₁	
Oosporein	سموم فطريات السيتوميوم (+ فطريات أوأوسبورا + فطريات الفريسيليوم)
Chaetomin	
Chaetocin	
Fagicladosporic acid	سموم فطريات الكالادوسبورم
Epicladosporic acid	
Dendrodochin	سموم فطريات دندرودوكميوم
Diacetoxyscirpenol	سموم فطريات الفيوزاريوم
Nivalenol	
Fusarenone	
Sporofusarin	
T ₂ - toxin	
Poaefusarin	
Rubrofusarin	
Fusaroskyrin	
Giberillic acid	
Poin	
Fumonisin	
Zearalenone	سموم فطريات الجيريلازيا
Viridin	سموم فطريات الجليوكلاديميوم
Paraquinones	
Verrucarol	سموم فطريات الميروثيسيوم
Verrucaric acid	
Muconomycin	
β -nitropropionic acid	سموم فطريات البنسيليوم
Decumbin	
Paxilline	
Mycophenolic acid	
Rugulosin	

Emodin
Skyrin
Carolic acid
Costaclavin
Citreoviridin
Decumbin
Isofumigaclavine A
Emodic acid
Penicillic acid
Carolic acid
Frequentic acid
Luteoskyrin
Islanditoxin
Rubroskyrin
RP-toxin
Cyclochlorotin
Puberulic acid
Notatin
Roquefortine
Xanthocillin X
Secalonic acid D
Palitantin
Phoenicin
Helenin
Glaucanic acid
Glauconic acid
Rubratoxins
Spinulosin
Terrestric acid
Verruculogen

Viridicatin
Viridicatic acid
Sporodesmins
Slaframinc
Stemphone
Trichodermin
Trichothecolone
Trichothecin
Paspalinine
Satratoxin H

سموم فطريات البشوميسيس
سموم فطريات ريزوكتونيا
سموم فطريات ستمفيليوم
سموم فطريات التريكوثيرما
سموم فطريات التريكوثيرسيوم
سموم فطر الارجوت
سموم فطريات ستاكيوتريس اترا

LD₅₀



قيم LD₅₀ بالمليجرام لبعض السموم الفطرية، سترينين، والمواد الحافظة للأغذية للمقارنة

العوامل المؤثرة في إنتاج السم الفطري:-

- ١ - وراثية تتعلق بالفطر وسلالته وقدرته الوراثية.
- ٢ - بيئة ومنها:
 - أ) المادة النامية عليها الفطر ومحتواها الغذائي.
 - ب) الرطوبة للمادة النامية عليها الفطر والرطوبة النسبية للوسط.
 - ج) درجة حرارة الوسط.
 - د) محتوى جو الوسط من غاز الأوكسجين (لازم لنمو الفطر) بينما ثاني أكسيد الكربون يحد من إنتاج التوكسين.
 - هـ) التلف الميكانيكى للحبوب يسهل الغزو الفطري وإنتاج التوكسين.
 - و) الإصابات الحشرية تسهل من الإصابة الفطرية وإنتاج التوكسين.
 - ز) زيادة جراثيم الفطر تراكم من إنتاج التوكسين.
 - ح) نمو الفطريات غير السامة يعوق إنتاج الفطريات السامة.
 - ط) وجود بكتيريا معينة قد تعوق من نمو الفطر وإنتاج السم.
 - ى) الزمن عنصر هام في إنتاج التوكسين، وبعد زمن معين عنده أقصى تركيز تقل قدرة الفطر على إنتاج التوكسين بعده.
 - ك) انخفاض سمك طبقة المحصول (عن ٥٠ سم) الذى يتم تجفيفه يخفض جداً من إنتاج التوكسين لحد العدم.

تأثيرات السموم الفطرية:

تتعدد تأثيراتها وتختلف باختلاف التوكسين، إذ أن بعضها تأثيره:-

١ - مسرطن (أفلاتوكسين - زيارالينون - تريكوثيسينات).

٢ - سام للكبد (أفلاتوكسين - فيومونيسين).

- ٣- سام للكللى (أوكراتوكسين - سيترينين - أفلاتوكسين).
- ٤- سام للأعصاب (فوميتوكسين).
- ٥- مضاد حيوى (سيترينين - باتيولين - جليوتوكسين - حمض هبتيليديك).
- ٦- إستروجينى (زيارالينون - السم T_2).
- ٧- على تخليق البروتين (أفلاتوكسين).
- ٨- على الأغشية المخاطية.
- ٩- على الأوعية الدموية (إرجوت - السم T_2).
- ١٠- سام للجلد (السم T_2).
- ١١- سام للجهاز التنفسى (الجليوتوكسين).
- ١٢- هرمونى (حمض الفيزاريك يخفض تركيز الميلاطونين).
- ١٣- مناعى (الجليوتوكسين يثبط الجهاز المناعى - وكذلك الفوميتوكسين).
- ١٤- وراثى (زيارالينون - أفلاتوكسين).

السموم الفطرية المؤدية لسرطان البروستاتا Prostate Cancer:

- ١- سيكلوسبورين: وهو سام للجهاز المناعى، ومثبط للمناعة، لذا يعطى لمرضى زرع الأعضاء (كالكبد والكللى لإطالة حياتية العضو المنقول) مع عقاقير أخرى وهى أزاثيوبيرين وبريدنيسون لتثبيط المناعة، مما يؤدى لزيادة نسبة الأورام الخبيثة، ومن بينها سرطان البروستاتا، وقد يحدث السرطان بعد ٣ سنوات من تعاطى السيكلوسبورين.
- ٢- أفلاتوكسين : وهو ملوث غذائى واسع الانتشار، ويؤدى لطفرات فى خلايا البروستاتا، مما يزيد نسب حدوث سرطان البروستاتا، لأن الأفلاتوكسين مطفر للجين P53 الذى يثبط الأورام الخبيثة. والطفرات هى التغيرات السابقة لحدوث السرطانات.
- ٣- الزيرانول: مشتق من السم الفطرى زيارالينون، يستخدم لتسمين الحيوانات، وتؤدى

لحومها إلى سرطان بروتاتا الإنسان، لأن الزيرانول يؤدي للميتابلازيا Metaplasia السابقة للسرطان في خلايا البروستاتا.

السموم الفطرية المؤدية لسرطان الثدي Breast Cancer:

١- **أفلاتوكسين:** مسرطن قوى، يرتبط بالحمض النووي DNA لأنسجة وأعضاء مختلفة، وهذا الارتباط دليل وجوده وسميته الحادة، فهو موجود في أنسجة الأورام الخبيثة للثدي بتركيز كبير عن الأنسجة السليمة.

٢- **سيكلوسبورين:** يعطى كعقار لمرضى زرع الأعضاء ليثبط مناعتهم كي لا ترفض أجسامهم الأعضاء المنقولة إليهم، فيصابوا بالسرطانات، ومن بينها سرطان الثدي، والذي قد يظهر بعد ١٤ شهرًا من العلاج، وتظهر الأورام في المبايض والخصى والصدر (الثدي).

٣- **الجين العفن الفرنسي:** (كوسيلة لتسوية الجين بأنواع من الفطريات) كالجين الكامبرتي (بنسليوم كامبرتي) يسبب سرطان الثدي، فلفطريات دور في إحداث السرطان.

٤- **حمض الأوكساليك:** سم فطري يسبب سرطان الثدي، فقد وجدت بلورات أكسالات الكالسيوم (لارتباط الكالسيوم بحمض الأوكساليك) في أنسجة الثدي المتكلسة لمرضى سرطان الثدي، نتيجة عدوى فطرية لأن الإنسان لا يكون حمض الأوكساليك بذاته، كما وجدت كذلك في رئة مريض النزف الرئوي لإصابته بعدوى فطر الأسبرجلس نيجر (المنتج لحمض الأوكساليك). وتؤدي المعاملة بالتاموكسفين (مضاد فطري) إلى انخفاض التكلس المرتبط بانخفاض سرطان الثدي، أى أن هناك دور للفطر في إحداث السرطان، إذ توجد خلايا فطرية خارج خلايا السرطان، وتختلط الأحماض النووية DNA لخلايا الفطر وخلايا الإنسان والذي يفسر مظهر DNA لخلايا السرطان. وهذا يفسر حدوث السرطان المرتبط بتناول أغذية مخمرة بالفطريات (كخميرة الخباز وخميرة البيرة) والتي تنتج حمض اليوريك الذي ينكسر إلى حمض أوكساليك.

٥- **التوكسين ت-٢**: تنتج الفيوزاريوم ويسبب سرطان ثدى الجرذان والفئران، وينتشر هذا السم فى أغذية الحيوان والإنسان، لذا يوجد فى دم الإنسان أجسام مضادة للفيوزاريا.

٦- **الأوكراتوكسين**: يؤدى لسرطان ثدى الفئران، إذ يؤدى إلى أورام غدية ليفية فى الغدد اللبنية Fibroadenomas of the mammary glands كعامل خطر لسرطان الثدى.

٧- **حمض البنسيلك والباتيولين**: يؤديان إلى أورام غدية Adenomas وأورام لحمية بالثدى Breast sarcomas فى الفئران والجرذان.

٨- **الفروكارين E**: يحدث خراج الصدر فى الفئران Mice Breast Tumors.

٩- **مستخلص الأرز العفن**: يحدث سرطان الثدى فى الحيوانات.

السموم الفطرية المسببة لانسداد الشرايين **Atherosclerosis** (وتصلبها):-

١- **السيكلوسبورين**: سم فطرى سام للجهاز المناعى، يستخدم بانتشار لمنع رفض الأعضاء المنقولة (المزروعة) للمرضى، ويسرع من حدوث انسداد الشرايين نتيجة الزرع Transplant Atherosclerosis فى هؤلاء المرضى وزيادة دهون الدم.

٢- **الإرجوت**: يحدث كذلك انسداد الشرايين Atherosclerosis، إذ يؤدى لتشنجات وضيق وجلطات الشرايين التاجية والأورطى والسباتية والكلوية والطرفية، كما يؤدى إلى الذبحة الصدرية والسكتة الدماغية Stroke، والغنغرينا.

٣- **الفيومونيسين**: يحدث زيادة لبييدات الدم وانسداد الشرايين فى الحيوانات الراقية كما يحدث فى الإنسان.

٤- **سبوريديزمين**: يؤدى لزيادة لبييدات الدم وأمراض وعائية فى الأغنام مماثلا لانسداد الشرايين فى الإنسان.

٥- **السم الفطرى T-2**: يحدث كذلك أضرار قلبية وعائية، وزيادة ضغط الدم، وانقسام خلايا العضلات الناعمة، وتلف خلايا الإندوثيليا، وزيادة لبييدات الدم (وكذلك

الأوكراتوكسين).

٦- الأفلاتوكسين: يتلف الأوعية الدموية الصغيرة، ويزيد ليبيدات الدم (وكذلك الروبراتوكسين).

٧- حمض السيكلوبيازونيك: يتلف كذلك الأوعية الدموية الدقيقة بزيادته لدهون الدم وحمض اليوريك.

٨- الستيروفيرويديين: يؤدي لانسداد الشرايين.

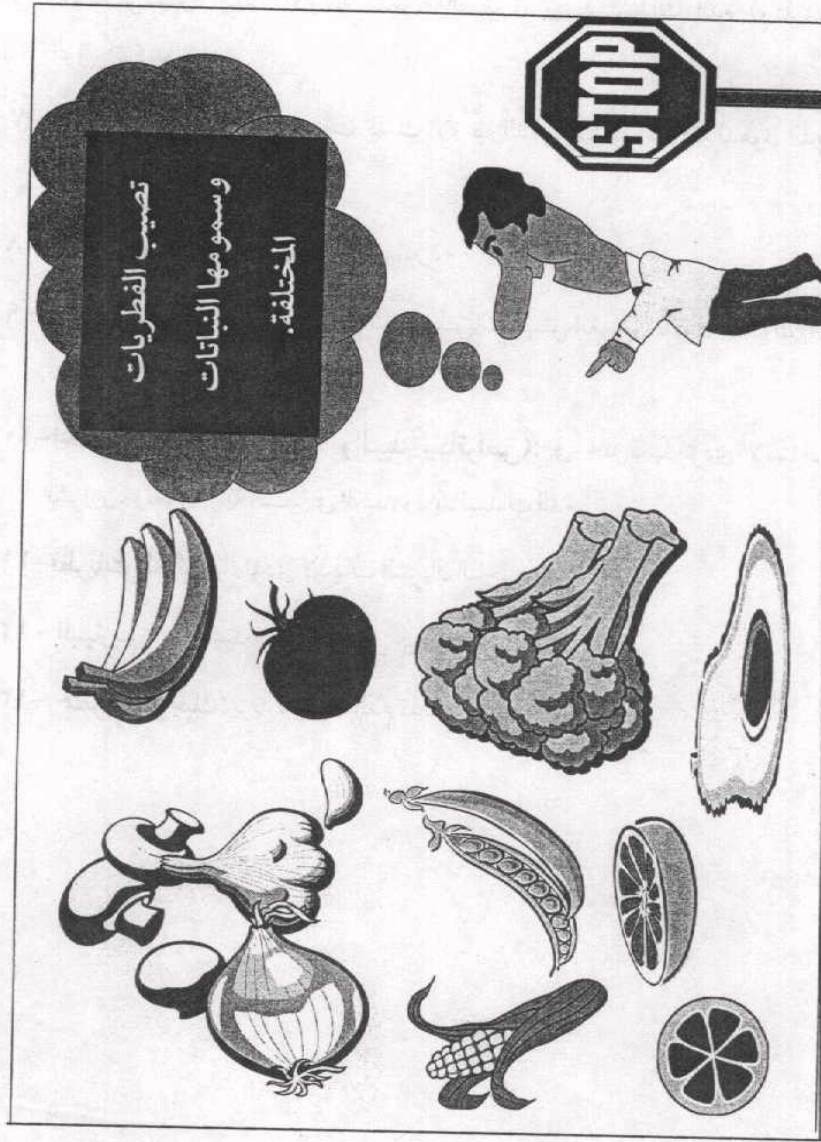
٩- حمض فيدرازينو بنزويك: الذي تفرزه فطريات عيش الغراب المأكول *Agaricus bisporus* يؤدي لانسداد الشرايين.

١٠- الخميرة (في الخبز والبيرة والنبذ وكأقراص): في حد ذاتها تؤدي لانسداد الشرايين، وتعوق إزالة السمية في الكبد، وتزيد ليبيدات الدم.

١١- فطريات الكانديدا: تؤدي لالتهاب الشريان التاجي.

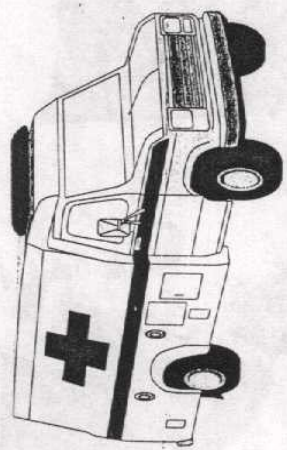
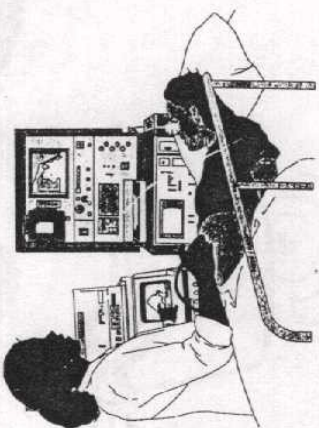
١٢- البنتريم : يزيد ليبيدات الدم وحمض اليوريك.

١٣- حمض الكوجيك: يزيد ليبيدات الدم كذلك.



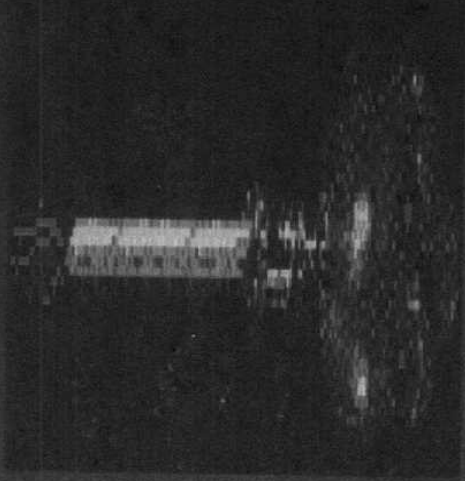


تؤدي الفطريات والسموم الفطرية إلى
العديد من الأمراض .

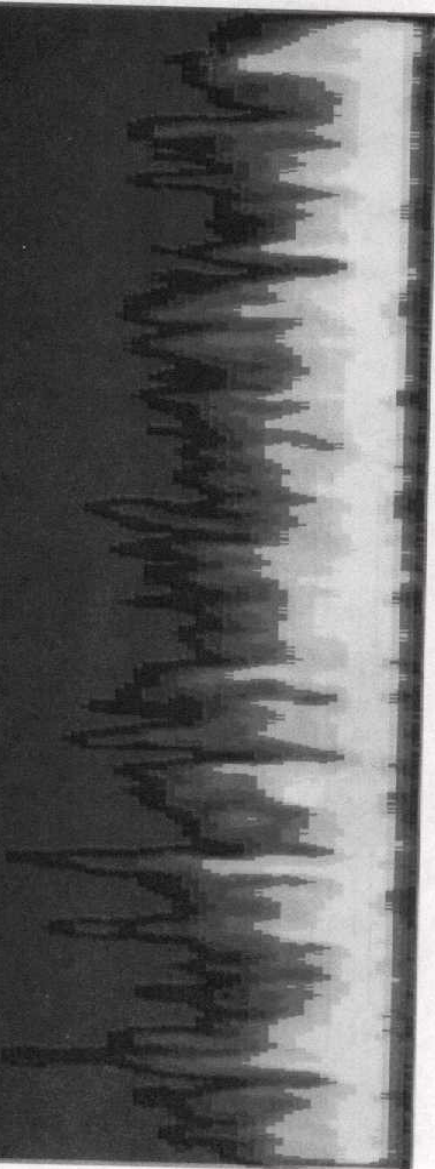


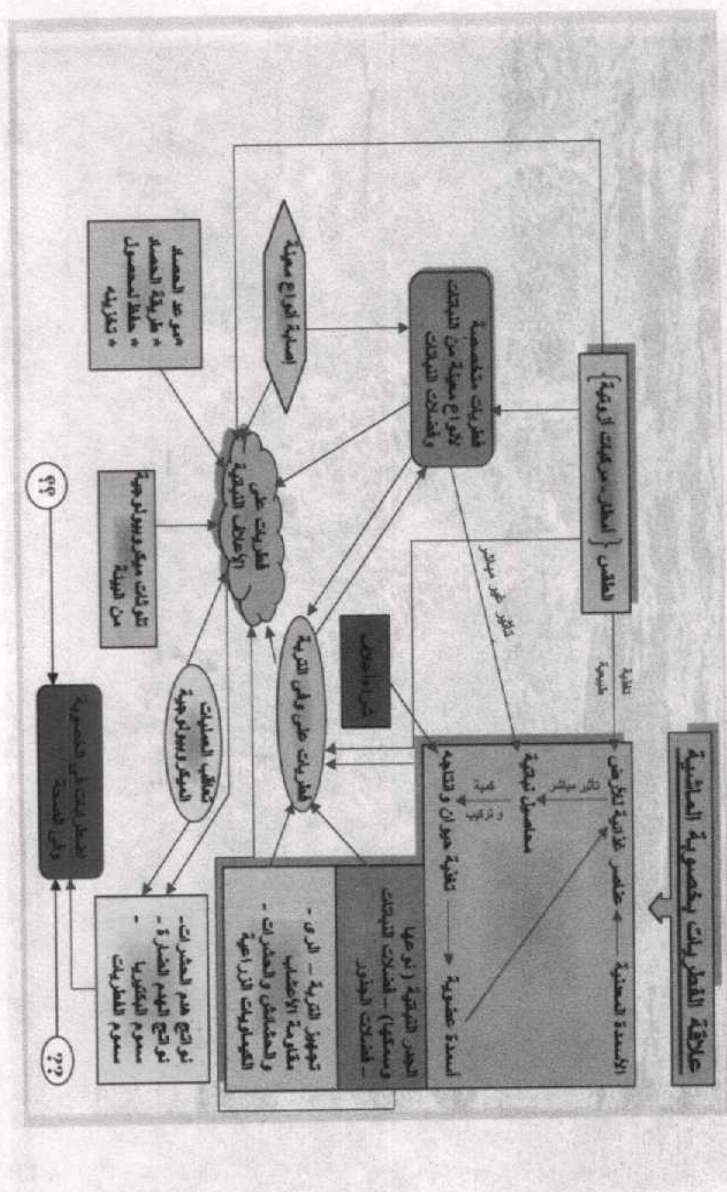
ابتعد عن الأطعمة الملوثة بالسهموم والهيطريات
فإنها سبب هلاك الإنسان

إبحار
تناول الأطعمة سيئة الحفظ فإنها قاتلة
لتلوثها بالسموم الفعالة

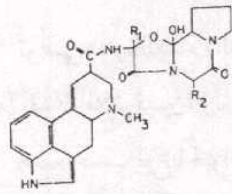


السموم الفطرية تشعل نار الأمراض الخبيثة في
الجسم كما خرق النار الحطب !!!

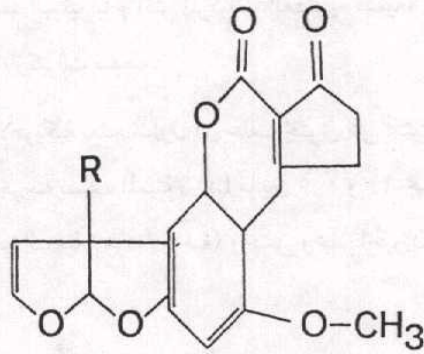




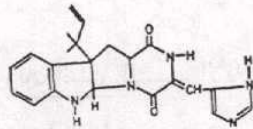
التركيب البنائي لبعض السموم الفطرية:



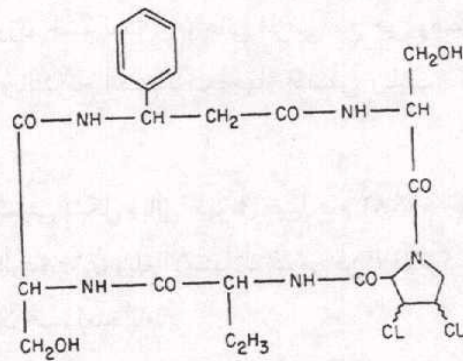
روكينوليد



أفلاتوكسين B₁



كلودينات الإرجوت
(مشتقة من حمض الليسارجيك)



سيكلو كلورنتين

الأفلاتوكسينات Aflatoxins

تنتجها فطريات أسبرجلس فلافوس، وأسبرجلس بارازيتيكس، وأسبرجلس أوريزا، وأسبرجلس سبأوليفاكوس. ورغم القول الشائع بأن الكيماويات المخلقة (من صنع الإنسان) أكثر خطورة من المواد الطبيعية، إلا أن الواقع أن أكثر المركبات سمية هي الطبيعية، فالأفلاتوكسين أكثر المسرطنات وسم البوتيليزم أكثر المركبات العضوية سمية، وكلاهما يتواجدان في الغذاء طبيعياً، وإن كانا بتركيزات بسيطة.

توصى إدارة الغذاء والدواء الأمريكية بعدم تداول أى علف يحتوى على أكثر من ٢٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين، وتتراوح جرعته نصف المميتة LD_{50} ما بين ٠.٥ و ١٠ مجم/كجم وزن جسم حسب نوع الحيوان وشدة السمية (حادّة/ مزمنة) وجنس وعمر الحيوان وحالته الصحية.

أول حالة تسمم جماعى بالأفلاتوكسين سجلت في أكثر من ١٥٠ قرية شمال غرب الهند في خريف عام ١٩٧٤م، فأصيب ٣٩٧ شخصاً، مات منهم ١٠٨ شخصاً نتيجة تناول أغذية ملوثة (٢٥-١٥ مجم/كجم)، بلغ الاستهلاك اليومي من الأفلاتوكسين B_1 على الأقل ٥٥ ميكروجرام لكل كجم وزن جسم لعدة أيام، عانى المرضى من حمى وصفراء وأوديا وألم وقئ وتضخم الكبد، وبالتشريح اتضح نزف الجهاز الهضمي وتليف الكبد ورشحه.

وثان انتشار للتسمم الأفلاتوكسينى بشكل وبائى ظهر في كينيا عام ١٩٨٢م حيث امتلأت ٢٠ مستشفى، وبلغت نسبة الوفاة ٦٠٪، وبلغ الاستهلاك اليومي من الأفلاتوكسين على الأقل ٣٨ ميكروجرام/كجم وزن جسم لعدة أيام.

تواجدت الأفلاتوكسينات في ثمار البرتقال العفن سواء في القشرة أو الجزء المأكول، رغم سابق الاعتقاد بأن الزيوت الطيارة في قشر البرتقال مثبط لنمو الفطريات.

وجدت الأسبرجلس فلافوس المنتجة للأفلاتوكسين في الجمبرى الجاف وفي معجون الجمبرى، ووجدت الأسبرجلس أوكراسيوس وأسبرجلس فلافوس وأسبرجلس تامارى

وأُسبرجلس نيجر في السمك المدخن، وعليه فاحتوى السمك المدخن هذا على الأفلاتوكسينات والأوكراتوكسين A. هذا وقد سجل وجود الأفلاتوكسين (طبيعيًا) والأسبرجلس فلافس في الماء (من تانك تخزين ماء بارد). ويفرز الأفلاتوكسين داخل الفطر (في الكونديا وسكليروتيا والجراثيم) وخارجة في البيئة التي يلوثها الفطر.

ويوجد الأفلاتوكسين والفطريات المنتجة له في اللحوم الطازجة ومصنعاتها. وجد أن البيتا-نافثوفلافون (١٠٠ - ٢٠٠ جزء/مليون في الغذاء) يضاد مستقبل Ah مما يعوق ارتباط الأفلاتوكسين بالحمض النووي DNA، كما أن ١٠٠٠ جزء/مليون اندول-٣-كاربنيل في الغذاء يمنع ارتباط الأفلاتوكسين بالحمض النووي DNA، ويثبط ألفا-نافثوفلافون وبيتا-نافثوفلافون من ارتباط أفلاتوكسين الميكروسوم بالحمض النووي DNA نتيجة تثبيطها لإنزيم السيتوكروم P450 (CYP1A)، ومضاد الأكسدة إيثوكسيكوين يحمي ضد سرطان الكبد الذي يسببه الأفلاتوكسين نتيجة تنشيط إنزيمات إزالة سمية الأفلاتوكسين النشط. ويحتوى البن على ثنائيات التريين (كافيستول، كاهويول) تحمي من السمية الجينية للأفلاتوكسين. بعض النباتات الطبية الصينية تعالج أورام الكبد والريئة والمستقيم كما أن لها فعل مضاد للطفرات والأورام التي تسببها الأفلاتوكسين وذلك باعاقبتها إنزيم السيتوكروم CYP3 الذي يقوم بميتابوليزم الأفلاتوكسين. ويعوق الكلوروفيللين (صبغة الكلوروفيل النباتية) من ارتباط أفلاتوكسين الكبد بالحمض النووي DNA وحدوث سرطان الكبد والطفرات. والعقار أولتيراز Oltipraz (٤-مethyl-٥-٢-بيرازينيل-١-٢-ديثيل-٣-ثيون) يستخدم ضد كثير من السرطانات، بتنشيطه إنزيمات إزالة سمية السرطانات (خاصة الجلوتاثيون - إس - ترانسفيراز) كالأفلاتوكسين، مما يعوق إخراج أفلاتوكسين M_1 .

والأفلاتوكسين يعرف بالقاتل الصامت Silent killer، وهو موجود في الطباقي Tobacco، فيطلق عليه "مدفع التدخين Smoking gun"، وقد يكون هو المسبب للسرطان المرتبط بالتدخين، لأنه ٢٠٠ مرة أكثر سرطانة عن البنزين الناتج من حرق الطباقي، ويتحمل الأفلاتوكسين لأكثر من ٥٠٠ فهرنهايت (درجة حرارة اشتعال السجائر)، فهو

مسبب لطفرات جينية مرتبطة بمعظم سرطانات الإنسان (قولون - مستقيم - مريء - مبايض - بنكرياس - جلد). وإذا كانت هناك حدود سماح للأفلاتوكسين في الأغذية، فإنها لم توضع للطباق لنقص المعلومات. وضعت إدارة الغذاء والدواء FDA حد سماح للأفلاتوكسين في الأغذية ٢٠ جزء/بليون ماعدا اللبن ٠.٥ جزء/بليون. بينما منظمة الصحة العالمية WHO وضعت حد سماح للأفلاتوكسين صفر، ٢٠، ٥٥ جزء/بليون للأطفال والبالغين والحيوان على الترتيب. عند حصاد الذرة آليا في جورجيا فإن آلة الحصاد قد احتوت على ٢٠٣٠ - ٤١٢٠٠ جزء/بليون أفلاتوكسين، بينما التراب المجموع من سيور آلة الحصاد احتوى ٦٢١ - ١٤٨٠ جزء/بليون، واستنشاق هذا التراب يؤدي إلى مشاكل صحية تعرف "برئة الفلاح Farmer's lung" (حساسية جلدية - حمى - هبوط التنفس - سعال - قروح) نتيجة التسمم الميكوزي (الفطري) الرئوي.

في غرب إفريقيا يستهلك الفرد ١٠٠ جزء/بليون أفلاتوكسين يوميا منذ مولده. يتنقل الأفلاتوكسين للغذاء عن طريق الماء والهواء وسوء التخزين، وينشأ تأثير الأفلاتوكسين على الخلية من خلال إنتاج الشوارد الحرة والأوكسجين النشط، لذلك فلها دور في التسمم الخلوي في سرطان الكبد بإعاقة الإنزيمات المسئولة عن تضاد الأكسدة، وعليه فمضادات الأكسدة لها فعل مضاد للتسمم الأفلاتوكسيني، ومن بينها فيتامينات E, C, A، السليسيوم، ومضادات الأكسدة المخلقة (BHT, BHA، إيثوكسيكوين)، وكذلك مخلوط أعشاب يستخدم كتوابل Amrita Bindu، فقد خفض لبيدات كبد الأسماك وأكسدة دهون كبد الأسماك المعرضة للأفلاتوكسين، وحسن من نشاط الإنزيمات المضادة للأكسدة، أي أن له أهمية في مواجهة سمية الأفلاتوكسين في الأسماك.

يضر الأفلاتوكسين بالانقسام الميتوزي ويحدث شذوذا كروموسوميا في خلايا القمم النامية لنباتات الخس والكزبرة، وتتوقف شدة الضرر على تركيز التوكسين ونوعه ومدة التعرض له، وكان الخس أكثر حساسية للتوكسين عن الكزبرة. كما تحدث نفس الاضطرابات الكروموسومية في خلايا خياشيم السمك والتي يضطرب انقسامها كذلك بتأثير الأفلاتوكسين.

تغذية الدجاج البياض على الأفلاتوكسين (١٠ مجم/كجم علف) أدى لظهوره في البيض بعد ٧ أيام وثبط نسبة الفقس إلى صفر تقريباً، بينما التغذية على ١، ٥، ١٠، ٢٠ مجم/كجم أدت كلها إلى خفض الخصوبة حتى ١٣٪ وزاد نفوق الأجنة المبكر وخفض التير Antibody titres في الكتاكيت عمر أسبوعين معنوياً. وتغذية الكتاكيت على عليقة ملوثة بالأفلاتوكسين تخفض النمو وعمل المناعة.

عند تغذية الأغنام لمدة ٣ شهور على علائق بها ٤٥٠ ميكروجرام ANB_1 لكل كيلو علف خلفت ٢٠٩٪ من المأكول في الأعضاء المختلفة وكانت تصافي الذبيحة ٤٢٩٪، بينما المعاملة بالأمونيا (٣٪) والتخزين ٤ أسابيع (بالتوكسين) خلفت ١٣٪ كمتبقيات وأعطت تصافي ٥١٩٪، والمعاملة بفوق أكسيد الهيدروجين (٦٪) والتسخين ١٥ دقيقة على ٨٠ م خلفت ٠٩٪ وتصافي ٤٩٩٪ مقارنة بالكنترول السالب (بدون توكسين) فكانت تصافيها ٥٣٢٪.

تغذية البقر متأخر الحمل على علف ملوث بالأفلاتوكسين (G, B) أدت إلى احتواء السرسوب (بعد الولادة) على أفلاتوكسين M_1 ، B_{2a} (غير سام) مرتبطان ببروتين الجلوبيولين. درجة حرارة تصنيع اليوغورت (٤٥ م) وكذا تبريده (٤ م) تساعدان الفطريات على إنتاج الأفلاتوكسين بكميات بسيطة في الزبادى، ولم تؤثر بكتيريا حمض اللاكتيك على نمو الفطر وإنتاجه التوكسين في الزبادى. يؤدي استهلاك يومى ٠١ - ٣٠ ميكروجرام أفلاتوكسين B_1 إلى ظهور أفلاتوكسين M_1 في بول ٦٥٪ (٣١ نانوجرام/١٢ ساعة) من عينة الرجال الصينيين، ٦ - ٧٪ من أفلاتوكسين B_1 المستهلك يخرج في البول في صورة أفلاتوكسين M_1 خلال ٥ - ٧ أيام.

بعض السيدات السودانيات يفرزن أفلاتوكسينات M_1 ، M_2 (١٩ بيكوجرام/مل، ١٢ بيكوجرام/مل على الترتيب) في لبن أئدائهن بتركيز يماثل أو أعلى من الحد الآمن للاستهلاك الآدمي في لبن الحيوانات، كما وجد الأفلاتوكسين في دماء بعضهن.

والأطفال السودانيون الذين يعانون نقص التغذية تحتوى دمائهم تركيزات أعلى (عن الأصحاء) من الأفلاتوكسينات، ونسبة B_1 إلى M_1 أعلى في الدم والبول، إذ أن النقص الغذائي Kwashiorkor يعوق تحويل B_1 إلى M_1 ، بينما يزيد تحويل B_1 إلى أفلاتوكسيكول، أى أن ميتابوليزم الأفلاتوكسين يختلف بالنقص الغذائى مقارنة بالحالات الأخرى من سوء التغذية أو الحالات الطبيعية.

إنزيم P450 1A1 يساعد عملية هيدركسلة أفلاتوكسين B_1 متحولاً إلى مركب أقل سرطانية (أفلاتوكسين M_1)، فهو إنزيم إزالة سمية لهذا المسرطن، كما أن إنزيم جلوتاثيون ترانسفيراز يساعد على إرتباط أفلاتوكسين B_1 بالجلوتاثيون كطريق أساسى في إزالة سمية B_1 في القوارض.

بعض الفطريات (أسبرجلس فلافوس وبارازيتيكوس) غير منتجة للأفلاتوكسين لنقصها على الأقل لأحد الجينات الضرورية للتخليق الحيوى للتوكسين، أو بها جينات لا تعبر عن نفسها. حد السماح من أفلاتوكسين M_1 في ألبان الأطفال هو ٠.١ ميكروجرام/لتر، ورغم أن ٨٨٪ من عينات ألبان أطفال تشيكوسلوفاكيا (سابقاً) ملوثة بهذا التوكسين إلا أن ٠.٥٪ فقط منها احتوى على تركيز أعلى من حد السماح هذا.

معدل تحويل أفلاتوكسين B_1 المستهلك إلى M_1 في البول للأطفال كان ٢٧،٣٪، ١٩،٢٪، ٩٧،٢٪ لمرتفعى ومنخفضى نسب حدوث سرطان الكبد على الترتيب، بينما هى ١٧٥، ٩٧،٢٪ للأولاد والبنات على الترتيب في الصين. وجد الأفلاتوكسين في كل عينات المشروبات الوطنية النيجيرية المختبرة، فكلها تشجع على نمو الأسبرجلس فلافوس وإنتاجه للأفلاتوكسين. وثبت وجود الأفلاتوكسينات الكلية (٢٠ جزء/مليون) في العدس في أسبوط.

وجد ارتباط جيد بين تركيز أفلاتوكسين B_1 المستهلك في الذرة وبين تركيز أفلاتوكسين M_1 الخارج في البول، وكان معدل التحويل $1.23 - 1.18\%$ من B المأكل يحول في البول إلى M في الصين.

في جنوب أفريقيا تعاني الأطفال من النقص الغذائي Kwashiorkor سواء في دمهم وبولهم أفلاتوكسين (0.58%) أم لا (0.42%)، وتميزت المجموعة الموجبة للأفلاتوكسين بانخفاض معنوي في مستوى هيموجلوبينها، طول فترة الاستسقاء، وزيادة عدد العدوى، وطول فترة الحجز بالمستشفى عن المجموعة السالبة للأفلاتوكسين.

ورغم عدم وجود أفلاتوكسين B_1 في منتجات اللحوم فيوجد أفلاتوكسين M_1 في معجون الكبد والأكتاف المدخنة والسجق في التشيك. أفلاتوكسين B_1 وناتج هيدركسلته (M_1) سامان قويان خلويًا وجينيًا (وراثيًا).

وقد يرتبط B_1 بالجلوكورونيد أو بالكبريتات ويخرج مباشرة في البول، لذلك يستدل على التعرض لأفلاتوكسين B_1 بتحليل البول لأفلاتوكسين M_1 أو لارتباط أفلاتوكسين B_1 بالجوانين.

تستخدم سليكات الألومنيوم كمادة مانعة لتكتل العلف، إلا أنها لها خواص إدمصاصية، فتمنع امتصاص الأفلاتوكسين من الجهاز الهضمي فيخفض كذلك خروج أفلاتوكسين M_1 في لبن الحيوانات الحلابة.

زيادة ملح الاستحلاب (من 3% إلى 8%) أو إضافة كلوريد الصوديوم (6%) تخفض من محتوى الجبن المطبوخ من الأفلاتوكسينات التي بلغت 35 جزء/مليون B_1 و 66 جزء/مليون G_1 و 86 جزء/مليون B_2 و 35 جزء/مليون G_2 بعد تلقيح الجبن بالأسبرجلس فلافوس والتحضير 16 يوماً، لتثبيطها نمو الفطر وإنتاجه للتوكسينات.

يرتبط محتوى الذرة من الأفلاتوكسين بمحتواها من الزنك، كما ارتبط تركيز التوكسين في فول الحقل بمحتوى الحبوب من الماغنسيوم والزنك والصوديوم، فالأنواع المنخفضة في هذه المعادن تكون مقاومة وغير مصابة. فهناك سلالات من الفول مقاومة للغزو الفطري

يرتبط كل من أفلاتوكسين B_1 و M_1 بالحمض النووي DNA في خلايا الكبد (أى أنها مسرطان للكبد)، ويتباين معدل الارتباط حسب نوع الحيوان (وجرة التوكسين) مما يفسر حساسية نوع ومقاومة آخر لسرطان الكبد الناتج من التسمم الأفلاتوكسينى. كما أن هناك فروق فردية معنوية في ميتابوليزم أفلاتوكسين B_1 وارتباطه بجزيئات الكبد في الإنسان مما يقترح وجود عوامل وراثية وبيئية تؤكد التباين الكبير في الحساسية لهذا التوكسين.

الأفراد الذين يعانون من نقص البروتين تكون إنزيمات كبدهم مثبطة النشاط، مما يفسر تراكم الأفلاتوكسين في أكباد من يعانون النقص الغذائى Kwashiorkor إذ لا يقوم كبدهم بإزالة سمية أو أيض السموم، بل يتحول أفلاتوكسين B_1 إلى مركب إيوكسيد فعال ونشط يرتبط بالأحماض النووية مؤدياً لأورام خبيثة، وقد تفيد إعادة التأهيل الغذائى ورفع مستوى البروتين للأطفال في حث الجهاز الإنزيمى وتنشيطه مع إعادة تخليق خلايا كبدية.

تغذية الخيول على ذرة ملوثة بالأفلاتوكسينات M_1 , B_2 , B_1 (١١٤، ١٠، ٦ جزء/بليون على الترتيب) أدت لنكزة الكبد وتغيرات هستولوجية فيه أدت لنفوقها. ٢٠٪ من عينات جوز الهند في مصر كانت ملوثة بالأفلاتوكسين B_1 (١٥ - ٢٥ جزء/بليون)، ١٢٪ منها ملوثة بأوكراتوكسين A (٥٠ - ٢٠٥ جزء/بليون)، وقد وجد الأفلاتوكسين في ٩٠٪ من عينات البندق (٢٥ - ٧٥ جزء/بليون)، وفي ٧٥٪ من عينات عين الجمل (١٥ - ٢٥ جزء/بليون) إضافة للزيارالينون في ٥٪ من عينات عين الجمل (١٢٥ جزء/بليون). وجد الأفلاتوكسين في ١٦٪ من عينات اللانثون المصرى بتركيز ٠.٠٥ - ١.١١ جزء/بليون B_1 . كما وجدت الأفلاتوكسينات (٧٥٠، ٨٧، ١٤٢٠ جزء/بليون) في ٤٤، ٣٣، ٨٠٪ من عينات بذور، زيت، كسب الخردل على الترتيب. مسحوق الفلفل الأسمر أكثر تلوثاً من الفلفل الأبيض بالأفلاتوكسين B_1 في فرنسا. حقن التين في بداية نضجه بجراثيم أسبرجلس فلافوس أدى إلى تطور الفطر وإنتاجه للأفلاتوكسين في ظرف يومين، وانتج أقصى كمية (١ جزء/بليون) بعد ١٠ أيام، بينما تعفير التين بالجراثيم كانت نتائجها ضعيفة ومتشتتة. في بريطانيا وجد أن ١١٪ من عجينة التين و ٩٪ من لوطات التين الجاف

الوارد من تركيا ملوثة بالأفلاتوكسينات (أعلى من ١٠ جزء/بليون).

ويؤثر أفلاتوكسين B_1 على بكتيريا حمض اللاكتيك المستخدمة في تصنيع منتجات الألبان، ويتوقف التأثير (طعم غير مرغوب في اللبن الناضجة) على مستوى التوكسين وسلالة البكتيريا.

وجدت أفلاتوكسين B_1 ونواتج ميتابوليزمة (أفلاتوكسين $N-7$ -جوانين، أفلاتوكسين M_1 ، وأفلاتوكسين P_1) في بول مريض سرطان خلايا الكبد الصينيين بأعلى تركيز لأفلاتوكسين P_1 ($0.059 - 0.160$ نانوجرام/مل)، بينما أفلاتوكسين M_1 ($0.17 - 0.25$ نانوجرام/مل) و $N-7$ -جوانين ($0.03 - 0.181$ نانوجرام/مل) بتركيزات أقل. وجد ارتباط بين معدلات الوفاة من سرطان الكبد والمستهلك من أفلاتوكسين B_1 من الذرة وزيت السودانى في سكان Guangxi الصينية. وطبقاً للمستوى القياسى الموضوع من منظمة الصحة العالمية WHO وهيئة الغذاء والزراعة FAO لا يزيد أفلاتوكسين B_1 عن 30 جزء/بليون في المنتجات الغذائية للإنسان، وإن كان هذا المسموح به في الأغذية يتراوح من صفر إلى 50 جزء/بليون من الأفلاتوكسين.

وجد أن مستوى التلوث بالأفلاتوكسين M_1 وتكرارته في منتجات اللبن الهولندية أعلى مما في المنتجات الإيطالية والفرنسية والألمانية، وعموماً 35% من عينات لبن البلدان الأربعة احتوت أفلاتوكسين M_1 (ولم تتعدى 50 نانوجرام/لتر إلا في 25% من العينات)، 31% من عينات اللبن كانت موجبة (22% فقط زاد محتواها عن 250 نانوجرام/كجم). 98% من عينات اللبن الجاف البريطانية كانت موجبة للأفلاتوكسين M_1 بتركيزات أقل من 0.3 ميكروجرام/كجم، بينما 94% من عينات اللبن السائل احتوت أقل من 0.1 ميكروجرام/كجم.

يرتبط وجود أفلاتوكسين M_1 في اللبن بانخفاض الإنتاج اليومي من اللبن. عند عمل قشدة من اللبن الملوث فإن 23% من أفلاتوكسين M_1 تظهر في القشدة والباقي (77%) يظهر في اللبن الخض. وعند معاملة اللبن الملوث بحرارة عالية Ultra-high-temperature فإن 30% من العينات احتوت التوكسين M_1 ($0.02 - 0.1$ نانوجرام/مل).

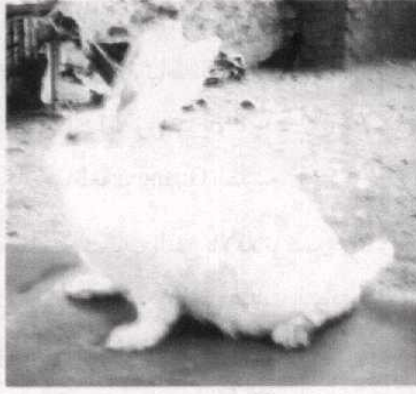
عند وجود متبقيات أفلاتوكسين في أنسجة الخنزير وجدت B_1 و M_1 بنفس التركيز في كل الأنسجة، باستثناء الكلى حيث زاد M_1 بها، فوجود M_1 مؤشر لوجود أفلاتوكسينات أخرى. وجد ارتباط عالى موجب لارتباط الألبومين في السيرم بأفلاتوكسين B_1 مع معدل اخراج أفلاتوكسين M_1 في البول، ووجد أن ١٤ - ٢٣٪ من المأكول من B_1 يرتبط بالألبومين السيرم في سكان مقاطعة Guangxi الصينية.

رغم ارتفاع نسبة تلوث منتجات اللبن بأفلاتوكسين M_1 في إيطاليا (٨٦٪ من عينات اللبن، ٨٤٪ من عينات اللبن الجاف، ٨٠٪ من عينات الزبادى) إلا أن تركيزه كان غير خطر على الإنسان (في المتوسط ١٠ - ٢٢ نانوجرام/كجم). يلوث أفلاتوكسين M_1 اللبن ومنتجاته كالزبادى مما يشكل خطورة على الأطفال الصغار على وجه الخصوص، لذا قد تستخدم بكتيريا حمض اللاكتيك لخفض محتوى اللبن من هذا السم. يرتبط أفلاتوكسين M_1 مع كازين (بروتين) اللبن، وينتج أفلاتوكسين M_1 بمعدل ٦ - ١٧٪ من أفلاتوكسين B_1 المأكول، ويتركز في اللبن الجاف.

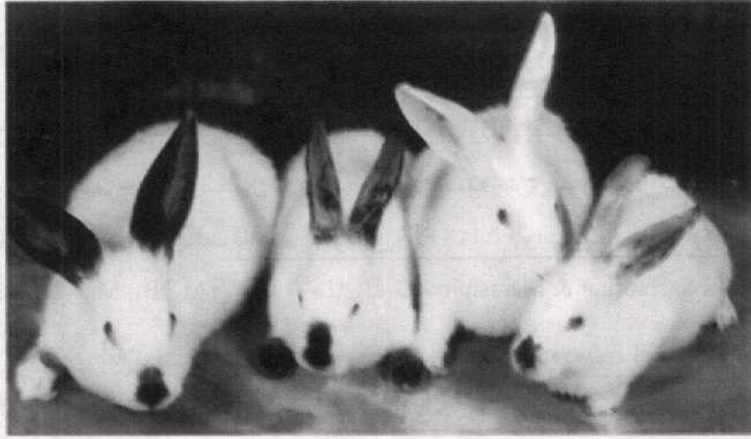
وجد الأفلاتوكسين والأوكراتوكسين في نباتات طبية وأعشاب معدة للشرب Beverages، كما وجدا في لبن الصدر، مما يشير لتناول الأطفال الرضع لتركيزات أعلى كثيراً من المسموح به من السممين في علف الحيوان، كما يحتوى لبن الصدر كذلك على M_1 و M_2 نتيجة تناول الأمهات للبقول السوداني والأرز والثوم والزيوت واللبن الملوثة. يخرج أفلاتوكسين M_1 , B_1 , M_2 في غائط الأطفال المرضى Kwashiorkor & Marasmic.

ويؤدى أفلاتوكسين B_1 إلى زيادة وزن الكبد وزيادة تركيز دهون الكبد. ويتحصل الإنسان على B_1 من الذرة والأرز والمشروبات الكحولية والتدخين وغيره كثيراً. بعض سلالات الأسبرجلس فلافوس غير السامة تثبط إنتاج السلالات الفطرية السامة من الأفلاتوكسين، وبعضها يحول أحجار البناء إلى B_1 بفعل إنزيماتها التى تدخل في تخليق الأفلاتوكسين، وهناك سلالات أخرى لا تنافس السلالات السامة.

وتنفق كثير من الحيوانات لو بلغ تركيز أفلاتوكسين B_1 في علائقها ١٠٠ جزء/بليون في ظرف أيام، فأكثر الحيوانات حساسية لهذا السم الفطرى هى الأرانب وكتاكت البطة والقطة والكلاب والأسماك.

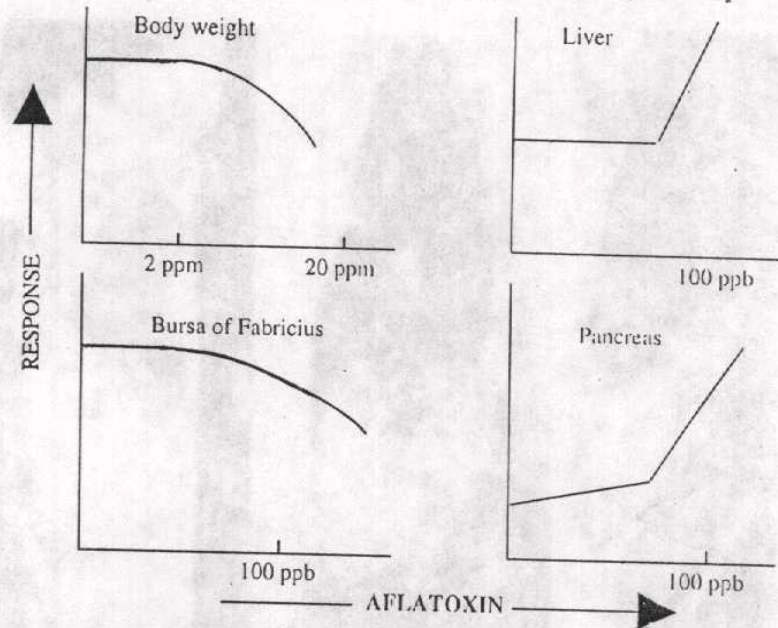


أرنب نيوزلندي أبيض تغذى على ١٠٠ جزء/ بليون
أفلاتوكسين B₁ - لاحظ شلل المؤخرتين .



من اليسار لليمين أرانب نيوزيلندي أبيض مقارنة، ٠.٥٪ تربة، ١٪ سليكا،
١٠٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين B₁ (لاحظ عدم النمو في الأخير)

تأثيرات المستويات المختلفة من الأفلاتوكسين على الكتاكيت.

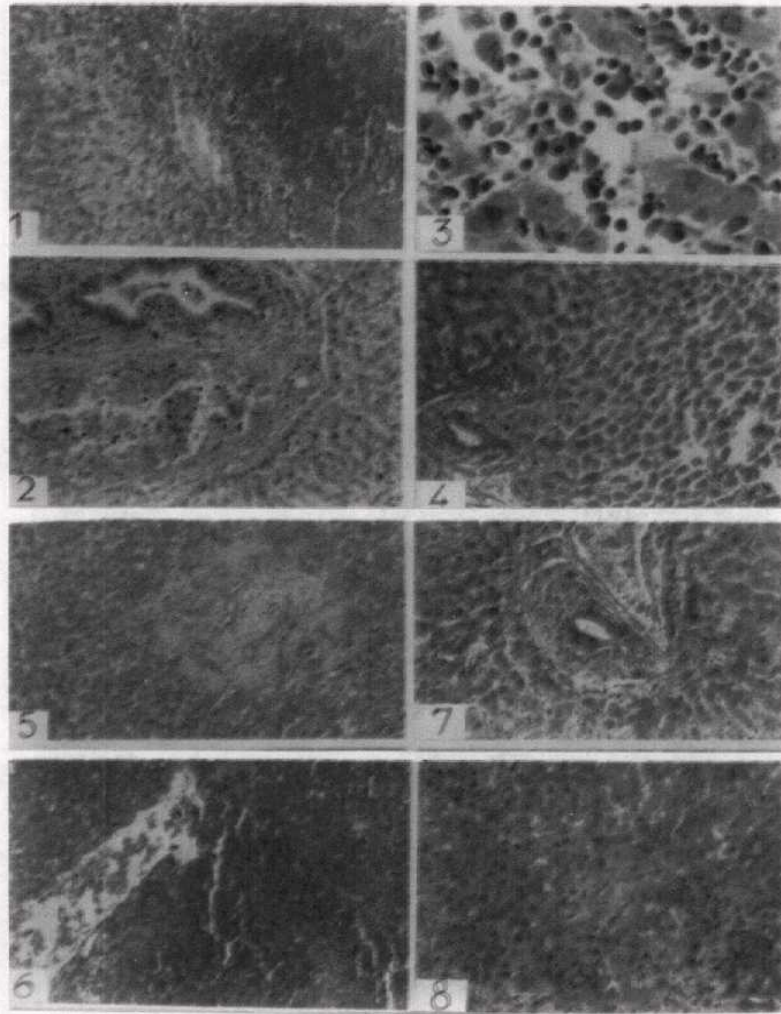


الجرعة المميتة لنصف القطيع التجريبي (LD_{50}) من الأفلاتوكسين B_1 للحيوانات المختلفة (بجم/كجم وزن جسم عن طريق الفم):

الجرعة	نوع الحيوان
٠.٣-٠.٥	أرانب
٠.٣-٠.٦	قطط
٠.٣٤-٠.٥٦	كتاكيت بط
٠.٥-١.٠	كلاب
٠.٨١ (في البريتون)	سمك تراوت
١.٤-٢.٠	خنازير غينيا
٠.٥-١.٦٥	كتكوت دجاج
٩.٠	فئران
١.٠٢	هامستر
٥٥-١٧٩	جرذان

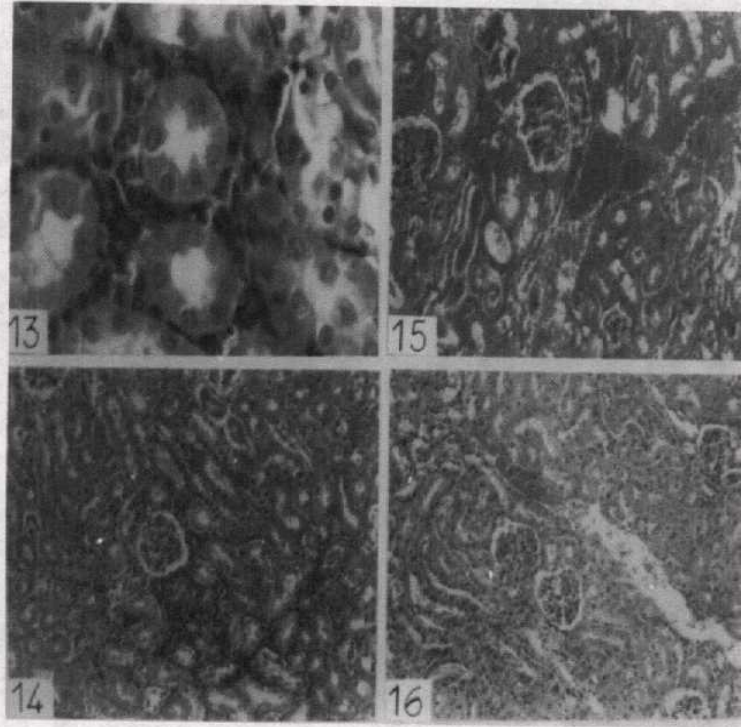


ذبائح أرانب نيوزلندي أبيض من اليمين إلى اليسار: مقارنة، مغذى على ١٠٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين B_1 (لاحظ احتقان ونزف التجويف الصدري ونزف الأعور)، مغذى على ١٠٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين $B_1 + ٠.٠٥$ ٪ تربة (لاحظ تحسن الصفة التشريحية لحد ما إذ أن الكبد منكرز ومثانة البول ممتلئة).



قطاعات في نسيج كبد أرانب نيوزلندي مغذى على:

- ١- ١٠٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين B₁ لمدة ٦ أسابيع (نكروزة احتقانية)
- ٢- ٥٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين B₁ لمدة ٦ أسابيع (رشح - احتقان أوعية)
- ٣- ٥٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين B₁ لمدة ٩ أسابيع (نكروزة احتقانية)
- ٤- ٢٥ جزء/ بليون أفلاتوكسين B₁ لمدة ٩ أسابيع (خلايا أحادية)
- ٥- ١٠٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين B₁ + ٠.٠٥٪ سليكا لمدة ٩ أسابيع (تليف)
- ٦- ١٠٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين B₁ + ٠.٠٥٪ تربة لمدة ٩ أسابيع (احتقان أوعية)
- ٧- ٥٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين B₁ + ٠.٠٥٪ سليكا لمدة ٩ أسابيع (احتقان أوعية بسيط)
- ٨- ٢٥ جزء/ بليون أفلاتوكسين B₁ + ٠.١٪ سليكا لمدة ٦ أسابيع (احتقان أوعية بسيط)



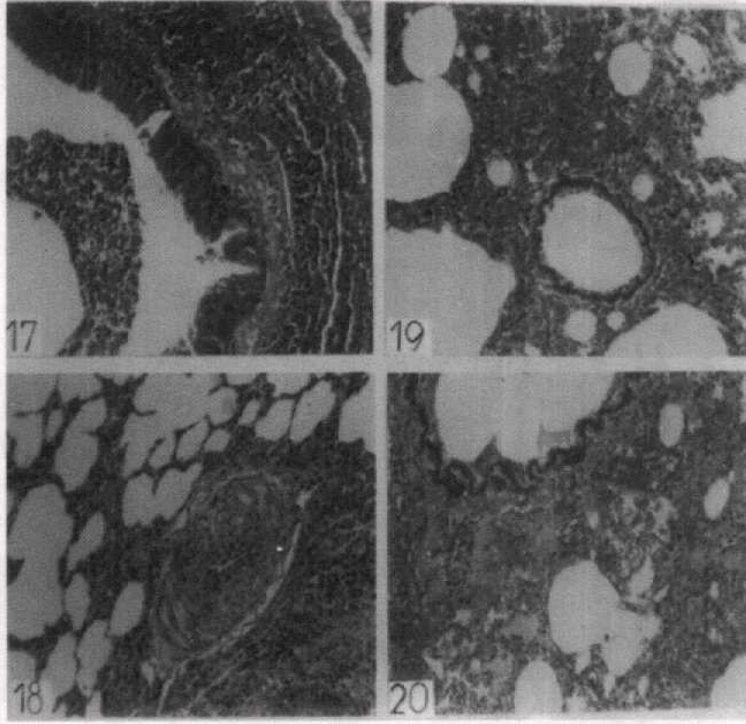
قطاعات أنسجة كلي أرانب نيوزلندي تعذت على:

١٣-٥٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين B₁ لمدة ٦ أسابيع (رشح خلوي)

١٤-٢٥ جزء/ بليون أفلاتوكسين B₁ لمدة ٩ أسابيع (تجمعات خلايا ليففاوية)

١٥-١٠٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين B₁ + ٠.٠٥٪ ترية (احتقان الأوعية الدموية)

١٦-٥٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين B₁ + ٠.٠٥٪ سليكا (احتقان بسيط).



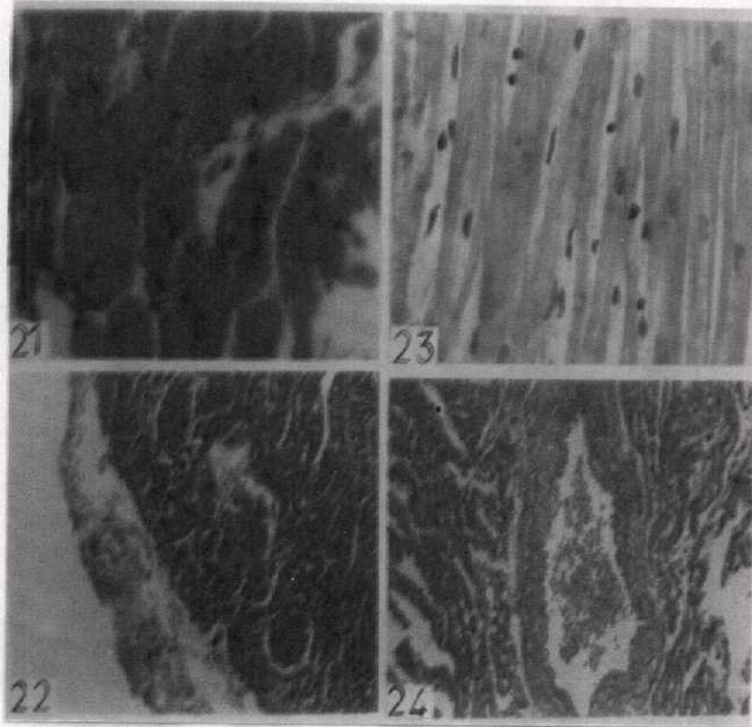
قطاعات نسيجية لرئة أرانب نيوزلندي تغذت على:

١٧-١٠٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين B_1 لمدة ٦ أسابيع (تدهور الطلائية المبطنة)

١٨-٥٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين B_1 لمدة ٦ أسابيع (تحوصل الجدر للأوعية)

١٩-١٠٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين $B_1 + ٠,٥\%$ تربة (احتقان)

٢٠-٥٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين $B_1 + ٠,٥\%$ سليكا (تدفق دم).



قطاعات في نسيج قلب أرانب نيوزلندي تغذت على:

٢١-١٠٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين B_1 لمدة ٦ أسابيع (نكرزة)

٢٢-٥٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين B_1 لمدة ٦ أسابيع (احتقان - رشح - سماكة)

٢٣-١٠٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين $B_1 + ٠,٠٥\%$ نربة (أوديا)

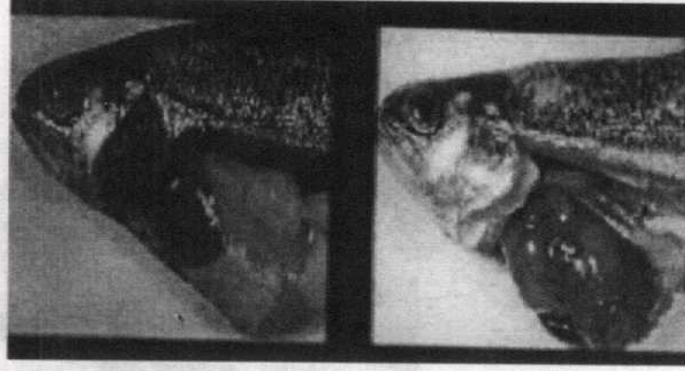
٢٤-٥٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين $B_1 + ٠,٠٥\%$ سليكا (احتقان الشرايين).

القطط والكلاب حساسة
لأفلاتوكسين B₁ ، إذ يحدث
لها التسمم الأفلاتوكسيني
من علف ملوث بتركيز
٦٠ جزء/ بليون فأكثر .

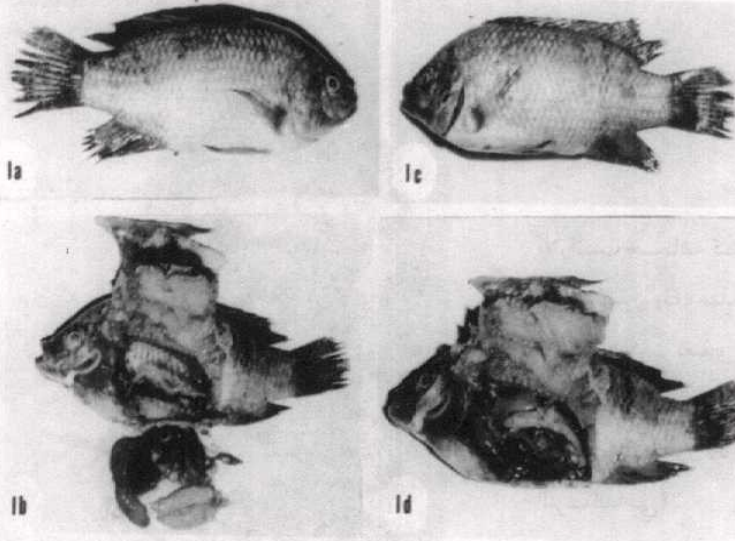


الأرانب حساسة كذلك
لأفلاتوكسين B₁ ، فهذه جثة
أرنب بوسكات تغذى على
عليقة ملوثة بتركيز
١٠٠ جزء/ بليون (لاحظ
النزف الداخلي) .

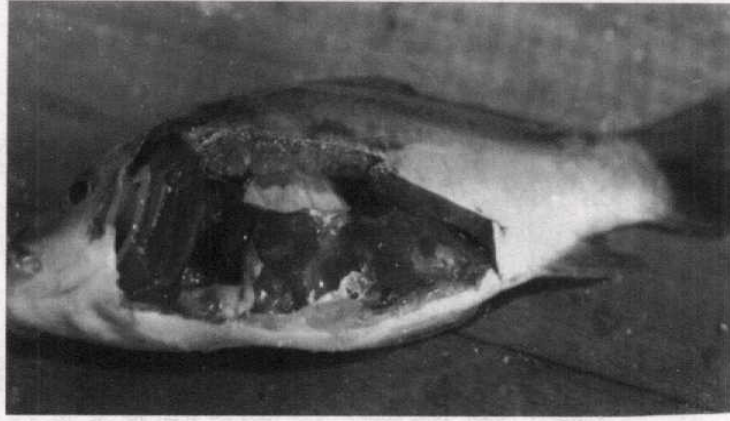




أول معرفة بالسرطان وعلاقته بالأفلاتوكسين كان في السمك ، على اليمين سمكة يعاني كبدها من ورم خبيث لتغذيتها على أفلاتوكسين ، قارن بغير المصابة على اليسار .



أسماك بلطي نيلي مجرعة بالأفلاتوكسين ٠٠٥ (شكل 1a & 1b) و ١٠٠ (شكل 1c & 1d) ميكروجرام أفلاتوكسين B₁ (Hussein *et al.*, 2000)



أسماك مبروك عادي مغذى على عليقة ملوثة
 باس تريجياتو سيسبين (٢٥٠ جزء/ بليون)

سموم فطرية أخرى خلاف الأفلاتوكسين

وجد الأوكراتوكسين A في الفاكهة المصرية الجافة مثل المشمش (٥٠ - ١١٠ جزء/بليون)، التين (٦٠ - ١٢٠ جزء/بليون)، برقوق (٢١٠ - ٢٨٠ جزء/بليون). ووجد الأوكراتوكسين A في الزبيب بنسبة ٨٨٪ من العينات بتركيز حتى ٥٤ جزء/بليون، بينما وجد في رجيع الأرز (بتركيز حتى ١٢ جزء/بليون) مع الأفلاتوكسين B₁ (حتى ٢٨ جزء/بليون) وحمض السيكلوبيازونيك والمونيليفورمين.

الأماكن الموبوءة بالفشل الكلوى وسرطان المجارى البولية بحوض البلقان (بلغاريا) كانت حيوها أكثر تلوثا بالأوكراتوكسين والأفلاتوكسينات G₁, B₁ والستيرينين وبتراكيز أعلى مما في المناطق غير الموبوءة، فهذه السموم مسئولة عن هذين المرضين.

الأوكراتوكسين واحد من السموم الفطرية القليلة التى توجد في دم الإنسان، ففي مقارنة بين سكان قرية موبوءة بالتهاب الكلى وأخرى مقارنة في كرواتيا وجدت دماء سكان القرية الموبوءة بها أوكراتوكسين بتركيز ٢ - ٥٠ جزء/بليون، بينما في القرية المقارنة تواجد التوكسين في دماء سكانها بتركيز ٢ - ١٠ جزء/بليون، وكان أكثر الأغذية تلوثاً بالأوكراتوكسين هي الفول واللوبياء الجافة. ويعمل الأوكراتوكسين على تثبيط تخليق البروتين بمنافسة الفينيل ألانين في تفاعل الأخير مع RNA. ويتراكم التوكسين في المخ. ١١ دولة لها حدود سماح للأوكراتوكسين في مدى ١ - ٥٠ جزء/بليون للأغذية و ١٠٠ - ١٠٠٠ جزء/بليون للأعلاف. ويخفض الأوكراتوكسين من إنتاج البيض ووزنه، ويزيد من طراوة قشرة البيض للدجاج البياض.



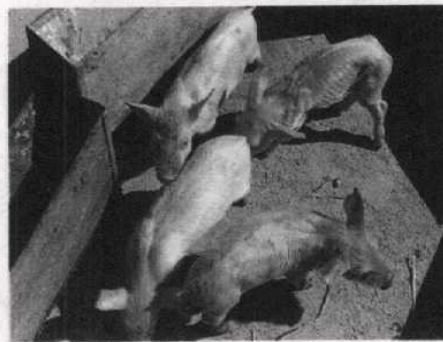
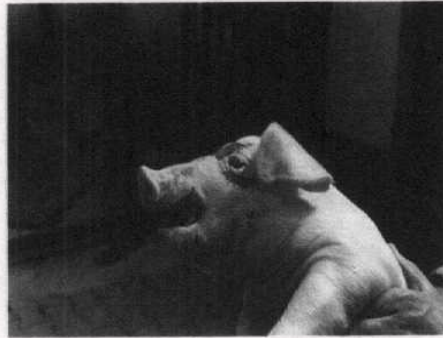
انقلاب الحيا والمهبل لإناث الخنازير الملوثة علائقها بالسم الفطري زيار النون



انقلاب الحيا والمهبل لإناث الخنازير الملوثة علائقها بالسّم الفطري زيار البنون



يؤدي الزيار البنون إلى تضخم الجهاز التناسلي (أسفل) مقارنة بالكونترول (أعلى) .



التأثيرات الجلدية للسم الفطري T_2

الفيومونيسين Fumonisin يضر بالوظائف المناعية، ويتلف الكبد والكلى، ويخفض وزن الجسم، ويزيد نفوق الحيوانات. ويسبب ورم مخ الخيول، ومشاكل تنفسية في الخنازير، ويسبب أورام خبيثة في بعض الحيوانات.

يتواجد الفيومونيسين B₁ في الذرة الصفراء بضعف معدل وجوده في الذرة البيضاء. خبز التورتلا يبيد الأفلاتوكسين في الذرة، بينما البثق الحراري يستبقى الأفلاتوكسين لحد كبير، وكلا الطريقتين (الخبز والبثق الحراري) يستبقى الفيومونيسين أى أن التصنيع لا يخلص المنتج النهائي من سموم المواد الخام.

ينتشر الفيومونيسين B₁ في عديد من الدول خاصة في الذرة ومنتجاته، مما يؤدي الإنسان والحيوان، مسببا ورم المخ في الفصيلة الخيلية، وأوديا رئوية في الخنازير. فقد وجد في علف الخنازير بتركيز ٣٣٠ جزء/ مليون، كما وجد في منتجات أذرة منتقاة للاستخدام الآدمي بتركيزات أقل من ١ جزء/ مليون، وإن احتوت منتجات فردية في بعض الدول تركيزات عالية جداً. وفي بعض المناطق الزراعية تحتوي محاصيلها المنزلية من الذرة على حد يفوق ١٠٠ جزء/ مليون، وهذا المستوى العالى يسبب عند استخدامه سرطان المريء في هذه المناطق. وهذا التوكسين حديث الاكتشاف، وهو ناتج ميتابوليزم ثانوى لفطر الفيوزاريوم مونيليفورم. وهو منتشر في أمريكا وكندا، ويستهلك الطفل الكندى من هذا التوكسين أقل من ٨٩ نانوجرام/ كجم وزن جسم في عمر ٥ - ١١ سنة، وأقل من ذلك للأعمار الأكبر.

فيومونيسين A₁, A₂ عبارة عن مشتقات (ن - خلالات) للفيومونيسين B₁, B₂ ويبدو أنهما غير سامين. والفيومونيسين يسبب سرطان الكبد في الجرذان، سرطان المريء في الإنسان، ولا توجد طريقة فعالة لازالة سميته. يؤدي الفيومونيسين إلى سيولة المخ Leukoencephalomalacia في الخيول، ويهاجم القلب والرئة في الخنازير مسببا أوديا رئوية بجانب أضراره بالكبد والبنكرياس. ويؤثر سلبيا في السلوك الحركى وذاكرة وحواس ونضج مواليد الجرذان.

وقد تلوث الذرة بأكثر من نوع من الفيومونيسينات (B, C)، فعند تحليل ٤٤ عينة ذرة

عفنة، وجد الفيومونيسين C_1 في ٧١٪ من العينات، C_3 في ١١٪، C_4 في ٤٣٪ بمتوسط تركيزات ٥٠٠ - ١٩٠٠ جزء/بليون. ورغم وصف الفطر المفرز للفيومونيسينات في عام ١٨٨١م، فإن أول ما نشر عن الفيومونيسينات B_1 و B_2 كان في جنوب أفريقيا في عام ١٩٨٨م، حيث أدت إلى سرطان المريء، ثم انتشار التسمم بها في أمريكا في عام ١٩٨٩م، ثم انتشر النشر عن هذه السموم وتأثيراتها على الحيوان والإنسان على مستوى العالم لاستهلاك أعلاف وأغذية أساسها الذرة.

ووجد الفيومونيسين B_1 في ذرة مستوردة لنوزيلاند بمعدل ٣٠ - ٣٣٥٠ جزء/بليون بمتوسط ٥٥٠ جزء/بليون. كما وجدت الفيومونيسينات B_1 و B_2 في الذرة في مناطق صينية ينتشر بها سرطان المريء Human esophageal cancer، وكانت تركيزاتها ٨٧٢ و ٤٤٨ جزء/بليون على الترتيب.

تلوث الفيومونيسينات B_1 ، B_2 ، B_3 الذرة (ومنتجاتها) بأنواعها المختلفة (أصفر وأبيض وسكرية وغيرها)، وقد توجد في الذرة السليمة بتركيزات أقل من ١ جزء/مليون، لكن آثار التسمم على الحيوان تظهر على تركيزات أعلى من ٥ - ١٠ جزء/مليون. ومستويات التلوث في الذرة (ومنتجاتها) الأوروبية أقل من مثيلاتها الأمريكية (باستثناء إيطاليا). وسلالات الفيوزاريوم مونيليفورم *Fusarium moniliforme* عالية السمية ومسرطنة وتسبب كثير من أمراض الحيوان والإنسان، وتنتج تركيزات عالية من الفيومونيسينات (حتى ١٧٥ جم/كجم ذرة).

والفيومونيسينات منها B_1 ، B_2 ، B_3 ، A_1 ، A_2 ، C_1 ، C_2 ، C_3 ، C_4 ، إضافة إلى خلايا B_1 وخلايا B_2 وهما غير سامان. وهناك أنواع فيوزاريا أخرى (خلاف المونيليفورم) مثل البروليفيراتوم *F. proliferatum* تفرز الفيومونيسينات، وهذه السموم مقاومة للحرارة باعتدال. كما وجدت الفيومونيسينات B_1 و B_2 في الذرة الأسباني (٨٨٪ من العينات) بمتوسط ٤٠٠ جزء/بليون، ووجد الفيومونيسين B_1 في مناطق الصين المنتشر بها سرطان المريء بتركيز ١٨ - ١٥٥ جزء/مليون، وفي الذرة الصيني كذلك غير المعفن ظاهريا بتركيز ٢٠ - ٦٠ جزء/مليون، وذلك مع التريكويسينات في الذرة المعفن بتركيز اجمالي ٦٠٩ -

٧٨٥٦ جزء/ بليون. كما وجد أن الفيزاريوم مونيليفورم الملوثة لهذه الذرة الصينية تفرز كذلك نيتروأمينات Nitrosamines مختلفة (٥ - ١٦ ميكروجرام/دورق) في وجود النترات والأمينات.

وفي أمريكا وجد الفيومونيسين B₁ في ١٠٠٪ من عينات ذرة ماريلاند (٢٠٠ - ٧٤٥٠ جزء/ بليون)، وفي ٩٣٪ من عينات ذرة أريزونا (٢٠٠ - ١٤٥٠ جزء/ بليون)، وفي ٨٧٪ من عينات ذرة نبراسكا (٢٠٠ - ٢٥٠٠ جزء/ بليون).

والفيومونيسينات مثابرة لحد ما للحرارة، إذ هدم أقل من ٢٧٪ من فيومونيسين B₁ وأقل من ٢٠٪ من فيومونيسين B₂ بالتصنيع على درجة حرارة ١٢٥°م لمدة ساعة، وبعد ساعة على ١٥٠°م فقد ٨٠٪ و ٩٠٪ من كلا التوكسينين على الترتيب على pH ٤، بينما الفقد كان ١٨ - ٣٠٪ على pH ٧ و ٤٠ - ٥٢٪ على pH ١٠، وعلى درجة حرارة ١٧٥°م فقد أكثر من ٨٠٪ من الفيومونيسينات.

الذرة الملوثة بالفيومونيسين B₁ (١٣٩٩ جزء/ مليون) عند استخدامه في صناعة كحول الإيثانول ينتج كحول خالي التوكسين، لكن المخلف (مخلف الحبوب الجاف الناتج من التقطير) يركز التوكسين ويستخدم هذا المخلف كعلف للحيوان، وعند صناعة النشا من هذه الحبوب بالطحن الرطب فإن النشا تخلو من التوكسين، لكنه يتواجد في الجلوتين (١٥ - ٥٨) والألياف (٢٧ - ٥٧) والجنين (١٣ - ٣١ جزء/ مليون) بالإضافة للفيومونيسين B₂، واحتوى ماء التصنيع على ٢٢٪ من الفيومونيسينات المكتشفة.

والفيومونيسينات مسرطنة لحيوانات المعمل، ومنها ٦ مركبات B₂, B₃, B₄, A₁, A₂, B₁. في المجز توجد الذرة عادة ملوثة بأكثر من سم من سموم الفيزاريا، فغالبا ما تصاب بالفيومونيسينات مع السم T₂، ووجد الفيومونيسين B₁ في ٧١٪ من العينات، والزيتون في ٨٨٪، والفوميتوكسين في ٧٠٪، و T₂ في ٤٢٪، وبلغ تركيز الفيومونيسين حتى ٢٠ جزء/ مليون والزيتون حتى ١٢ جزء/ مليون، والفوميتوكسين حتى ٢١ جزء/ مليون، و T₂ حتى ٣٩ جزء/ مليون.

وتوجد الفيومونيسيئات في الذرة وغيرها من الحبوب، وهى من المرطانات، فقد وجد أن الفيومونيسين B₁ يشجع على تكاثر الخلايا بسبب تثبيطه لانزيم-Sphinganine N-acyl transferase كخطوة هامة محددة في تخليق السفينجوليبيدات Sphingolipids مما يؤدي لتراكم قواعد سفينجويدية حرة في الخلايا فتعمل كمحفزات للأورام Tumor promoters.

والفيومونيسين B₁ هو التوكسين الأعلى إنتاجا لفطريات الفيوزاريوم، ولا يؤثر التصنيع على سميته، فمتوسط تركيزه في ١٨ دولة (في ٩٣٪ من عينات الذرة) بلغ ١٤ جزء/مليون، وبلغ في البرازيل حتى ١٠٦ جزء/مليون، وتنتج أساسا فيوزاريوم مونيوفورم، فيوزاريوم بروفيراتوم وهما الأكثر سيادة في الذرة. والفيومونيسيئات ثابتة للحرارة، مقاومة للأمونيا، وعلى عكس معظم السموم الفطرية فإنها تذوب في الماء، إلا أن غسيل الذرة الملوثة بالماء لا يخفض مستوى الفيومونيسيئات معنويًا. وعمليات التصنيع تحللها مائيا لمركبات لها نفس السمية، وتفاعلة مع السكريات المختزلة (جلوكوز، فركتوز) ينتج مركبات غير سامة. معاملته بالأمونيا تخفض تركيزه بمعدل ٧٩٪ في المتوسط.

وتؤدي الفيومونيسيئات إلى زيادة ضغط دم الشريان الرئوي، وانخفاض عدد ضربات القلب، وانخفاض ضغط أوكسجين الشريان الرئوي في الخنازير. مما يؤكد ضيق الأوعية الدموية، وارتفاع الضغط الرئوي، وتراكم السوائل بالرئة.

ويزيد الفيومونيسين B₁ من سمية وسرطانية أفلاتوكسين B₁ في السمك، ويوجد التوكسينان معا في الذرة المعفن طبيعيا، ويوجد الفيومونيسين B₁ بتركيز عال (٨٧ ر. جزء/مليون)، وكلاهما مسرطن وسام كبديا للحيوان والإنسان. وإذا كان الأفلاتوكسين أكثر إنتشاراً في زبدة الفول السوداني (٧١٪ من العينات)، فإن الفيومونيسين هو الأكثر وجوداً في الذرة (٨٥٪ من العينات).

وإذا كانت الفيومونيسيئات سائدة بنسب عالية وبتراكيز عالية في الذرة الأمريكى والكندى والجنوب أفريقى، فإن الديوكسى نيفالينول (الفوميتوكسين) يسود في الذرة

وهناك طريقة سريعة وحساسة لتقدير الفيومونيسينات B_1 , B_2 بالكروماتوجرافي رقيق الطبقات، فيها تطحن العينة ناعماً وتستخلص بالأسيتونيتريل/ ماء (١/١)، ترشح، تنقى على عمود C_{18} ، يغسل العمود بكلوريد بوتاسيوم في ماء (١/١) ثم بأسيتونيتريل/ ماء (٣/٧)، بوتاسيوم (٩/١)، تستخلص الفيومونيسينات من العمود بالأسيتونيتريل/ ماء (٣/٧)، يركز مستخلص الفيومونيسينات هذا ويضع على رقائـق TLC من C_{18} مع محلول قياسى من التوكسينين، تطور الرقائق في ميثانول/ ٤٪ كلوريد بوتاسيوم (٢/٣)، توضح الفيومونيسينات برش الرقائق بمحلول منظم بورات صوديوم ٠.١ مولر وفلورسكامين Fluorescamine وحمض بوريك ٠.١ مولر، ثم تجفف الرقائق وتفحص تحت الأشعة فوق البنفسجية (٣٦٥ نانومتر)، فيظهر التوكسينان بفلورسنت أخضر مصفر فاتح عند R_f ٠.٥ ، ٠.١ على الترتيب وحدود الاكتشاف للتوكسينين ٠.١ جزء/ مليون بمعدل ٨٠ ٪ للمعاد اكتشافه من العينة ذات المحلول القياسى.

علاج التسمم بالسوم الفطرية

لإزالة سمية السموم الفطرية من الأغذية والأعلاف عدة طرق منها الطبيعى، الكيماوى، البيولوجى، وإزالة السمية معملياً قد لا يكون مجد عملياً، وهناك طرق لا تناسب مع أغذية الإنسان، وما يكون مؤثر فى سم لا يعنى أنه مؤثر فى كل السموم، وما يناسب سلعة لا يناسب الأخرى.

١- الطرق الطبيعية تشمل الفرز والغربلة (للكثافة أو اللون أو الحجم) وفصل الناعم، والغسيل بالماء أو كربونات الصوديوم (لخفض تركيز الزياراتينون والفيوميتوكسين والفيومونيسينات)، والمعاملة الحرارية (الفيومونيسين يحتاج $١٥٠ - ٢٠٠$ °م لينخفض بمعدل $٨٧ - ١٠٠$ ٪)، والميكروويف (على المستويات العليا يحطم التريكويسينات). ومواد الإدمصاص تربط الأفلاتوكسين (سليكات المونيوم) والزياراتينون (مبادل أنيونى - كولستيراميد) والتوكسين ت٢ (فحم نشط وراتنج مبادل أنيونى وبتنوتيت) والأوكراتوكسين والفيومونيسين (كولستيراميد).

133

والكبريتات والجليسين والجلوتامين والتاورين والأورنيثين والجلوتاثيون كمواد رابطة لنواتج تمثيل السموم لتخرجها من الجسم، مما يفسر خروج نواتج أيض غير ذائبة في الماء لارتباطها مع هذه المواد الرابطة مما يسهل خروجها مع البول. فميكنازم إزالة السمية يتوقف على خطوتين أو طورين باستخدام بطارية إنزيمات الجسم.

١- تحميل الميتابوليت بمجاميع نشطة أو فاعلة Functionalization باستخدام الأوكسجين، أو ما يطلق عليه الطور الأول Phase I.

٢- الارتباط Conjugation بإداة رابطة عن طريق التفاعل بينها بواسطة المجاميع النشطة أو الفاعلة، أو ما يطلق عليه الطور الثاني Phase II.

فمن إنزيمات الطور الأول لإزالة السمية إنزيم السيتوكروم P₄₅₀ وإنزيم NADH، وربما يكون الناتج أكثر سمية من السم الأصلي إن لم يتم الطور الثاني (الارتباط)، إذ قد يتلف مكونات الخلية (بروتينات، DNA، RNA)، فوفرة كل من إنزيمات هذا الطور يتوقف عليها إزالة السمية، أو شدة أعراض التسمم، أو عكس التفاعلات الحادثة وفعالية عقاقير العلاج. أما الطور الثاني فيل الأول، وفيه تخرج السموم المرتبطة (بعد تحويلها لذائبة في الماء) في البول أو الصفراء بعد تناول عوامل مطلوبة لتفاعلات الارتباط.

وحديثاً تم التعرف على طور ثالث Phase III لإزالة السمية يعرف بالنشاط (الفعل) المضاد للحمل أو الحراسة Antiporter activity (مناعة متعددة للعقاقير عبارة عن باراجليكوبروتين) أو مضخة الطاقة الدافعة للسموم خارج الخلية، وهو عامل مساعد منظم لإنزيمات الطور الأول، لدعم وتنشيط إزالة السمية في دفع السموم غير القابلة للتمثيل بالخروج من الخلايا وعودتها إلى الأمعاء لدفع الطور الأول لتمثيل السموم قبل دخولها الدورة الدموية.

ويسيطر على وجود وعمل إنزيمات إزالة السمية جينات مختلفة، أكثر من ٣٥ جين معروف يؤثر على إنزيمات الطور الأول، والطور الثاني تؤثر فيه عائلات جينية متضاعفة، والطور الثالث مسئول عنه جينان (مناعة للعقاقير المضادة للخلايا السرطانية).

وإزالة السمية لا تتوقف على الاستعداد الوراثي فقط (تأثير الجينات)، بل كذلك على السم ذاته وجرعته، وعلى الفرد وعمره وجنسه وعاداته الحياتية (كالتدخين) وحالته الصحية. فبعض السموم بتركيزات عالية قد تزيد إنزيمات طور معين دون الأطور الأخرى لإزالة السمية، مما يزيد خطورة النواتج الوسيطة (بزيادة إنزيمات الطور الأول، بينما زيادة إنزيمات الطور الثاني حميدة). كما قد تؤدي زيادة تركيز السموم إلى إعاقه عمل إنزيمات إزالة السمية، أو أن تكون لبعض السموم اختيارية تثبيط نشاط إنزيم معين في نظام إزالة السمية. وقد يعاق الطور الثاني في إزالة السمية لنقص مخزون الجسم مثلاً من الكبريتات (للصيام أو لابتلاع كم كبير من مواد تحتاج في تمثيلها للكبريتات مما يزيد إخراجها من الجسم).

والاختلافات الوراثية بين الأفراد في ميتابوليزم السموم يرجع لوجود نسخ مختلفة من الجين المسئول عن هذا النشاط، لذا يكون نشاط الإنزيم أقل في أفراد عن الأخرى، كما في الإنزيم المسئول عن تمثيل العقاقير المضادة للروماتزم والإحباط والأمراض النفسية (Cyp 2D6 enzyme) والمرتبطة بزيادة الخطر المبكر لمرض Parkinson.

وهناك من الإنزيمات ما يتوقف نشاطها على الجنس Sex لارتباطها بالهرمونات، فإنزيم Cyp 3A4 أكثر نشاطاً في النساء الصغيرات عنه في سن اليأس أو في الرجال لتأثره بالبروجسترون. كما أن الحالة المرضية كإدمان الكحوليات والكبد الدهني وتليف الصفراء وسرطان الكبد كلها تخفف من نشاط إزالة السمية عموماً، فالحالة الصحية تؤثر على نظم إزالة السمية دون فهم كامل لهذه التداخلات.

تتعامل القناة الهضمية طوال حياة الإنسان مع ما يزيد عن ٢٥ طن أغذية، لذلك فهي ثاني عضو بعد الكبد في إزالة السمية لما يدخل مع الغذاء، لذا توجد إنزيمات إزالة السمية في الكبد أساساً وكذلك في قمم خلايا الأمعاء، فالمخاطية في الأمعاء وسلامتها تعد إدارة في خفض عبء السموم. كما تحتوي القناة الهضمية على ميكروفلورنتج مركبات تؤثر سلباً وإيجاباً في أنشطة إزالة السمية. فهناك بكتيريا مرضية تنتج السموم فتزيد العبء. ولبعض بكتيريا الجهاز الهضمي قدرة على إزالة بعض الارتباطات مع الجلوكورونيك مما يعيد السموم المرتبطة لسيرتها الأصلية فتزيد عبء السموم.

الفطريات غير السامة لا تنتج السموم الفطرية لنقص الإنزيمات اللازمة للتخليق الحيوي للتوكسينات من أحجار بنائها الأولية. وهناك من الفطريات *Phycomycetes* المثبطة لإنتاج الأفلاتوكسين من الأسرجلس فلافوس مثل:

Absidia glauca

Cunninghamella echinulata

Mucor ambiguus

Rhizopus nigricans

Syncephalastrum racemosum

Aphanomyces laevis

وجد أن ١٠٪ مانان أوليجوسكاريد أو خميرة في العليقة تخفض من التأثيرات السامة للأفلاتوكسين في الدواجن، والبيتيد المخلوق D_4E_1 من مستخلص نبات القطن (أوراق وبذور) يمنع إنبات جراثيم الفطريات السامة، والكاروتينويدات (من الذرة الهجين) والبنزوإكزازولينون تثبط الأفلاتوكسين. لكن للأسف كثير من المثبطات أو المدمصات تختبر معمليا فقط وليس على الحيوانات. بكتيريا حمض اللاكتيك تزيل أفلاتوكسين B_1 بشكل متوقف على درجة الحرارة وتركيز البكتيريا، لذا ينخفض تركيز التوكسين أثناء تخمر اليوغورت (pH_4) بمعدل ٧٣ - ٩٠٪ حسب مصدر الحموضة (خلبك - لاكتيك - سيتريك). هذا ولم تؤثر إضافة الببوجين (المحتوى على الثوم والبكتريا والإنزيمات بمعدل ٢، ٤ جم/كجم) لعلف الأسماك الملوثة بالأفلاتوكسين (٥٠٠ - ٢٠٠٠ جزء/بليون) في إزالة آثار سميته على السمك.

ويستخدم غاز الأوزن المخلوق من الماء كذلك لإتلاف السموم الفطرية كياويا، إذ يؤثر في ٩ سموم فطرية بكفاءة، مما يشير لكفاءة هذه الطريقة في إزالة سمية المحاصيل الملوثة بالسموم الفطرية. كما وجد أن الجزء الأصفر من حبوب الذرة الصفراء (كاروتينويدات)

يثبط تكوين الأفلاتوكسين رغم وجود الفطر وعدم تأثر نموه. وكذلك وجد أن فيتامين (ج) يقلل من التأثيرات الضارة للأوكراتوكسين على دجاج البيض، من حيث نسبة وضع البيض، ووزن البيض وطرادة القشرة. ووجد أن للميثيونين القدرة على خفض حدة التأثيرات الفسيولوجية الضارة للأوكراتوكسين.

المستخلص الخام للنباتات الطبية والعطرية المحلية (البصل - الثوم - الليمون البلدي - النيم - الخردل - الصبار - النعناع البلدي - حبة البركة - الخروع) لها نشاط مضاد للفطريات الممرضة للنباتات (مارسونيا سيكالييس، فيوزاريوم سولاني).

وقد لوحظ أن استهلاك القهوة التركي يخفض من حدوث سرطان القولون لاحتوائها على ثنائيات التربينات كاهول Kahweol وكافستول Cafestol، لذلك تستخدم كعلاج كيميائي للمسرطنات (كالأفلاتوكسين) لتضادها لعوامل الألكلة Alkylating agents للحمض النووي DNA. ورغم أن مستخلص مسحوق البن والشاي لا يؤثر معنويًا على نمو ميسليوم فطر الأسبرجلس برازيتوكس، إلا أنه يبطئ إنتاج أفلاتوكسين G_2-G_1 و B_2-B_1 ، وكان أفضل تأثير لمستخلص الشاي بتركيز ٣٪، وكان أكثر تأثيرًا على التركيزات الأعلى عن البن. وفي مقام آخر لم تؤثر إيجابياً إضافة أي من النباتات الطبية وخلطتها (ثوم - حبة البركة - زعتر - عصفور - زنجبيل).

الفائدة من منع نمو الفطر وإنتاجه للتوكسين أعظم من محاولة إزالة سمية التوكسين، لذلك فاستخدام الأمونيا لمنع نمو الفطر من الأساس كان مشهود التأثير، ومعاملة الذرة بالأمونيا يخفض الفيومونيسين B_1 بمعدل ٣٠ و ٤٥٪ (في الذرة الملقح بالفيزاريوم مونيليفورم والذرة الملوثة طبيعياً). بينما استخدام التربة بأنواعها مثل سليكات الألومنيوم، Antitox plus، Fix-a-tox، البنتونيت، الطفلة، أو فوق أكسيد الهيدروجين، أو الاستخلاص، أو الميكروويف كانت ضعيفة التأثير على التوكسين ولم تشفى من أعراضه أو تمنعها. ورغم ذلك تستخدم التربة (Novrasil, Volclay, FD-181) بمعدل ٥ كجم/طن علف ملوث بالأفلاتوكسين لتقليل تأثيراته السامة في علائق الحيوانات الحساسة للأفلاتوكسين (دواجن - سمك - كلاب - خنازير). كما أن ٤٪ سليكات المونيوم

كالبسيوم صوديوم في عليقة الماعز الملوثة بـ ٢٠٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين خفضت M_1 في اللبن بمقدار ٨٦٩٪. وكذلك ٢٪ سليكات المونيوم كالبسيوم صوديوم في عليقة الماعز الملوثة بـ ١٠٠ جزء/ بليون أفلاتوكسين خفضت M_1 في اللبن بمقدار ٨٢٢٪، بينما ١٪ سليكات خفضت M_1 بمقدار ٥١٩٪. كما تنخفض السليكات من إفراز M_1 في بول الرومى. بينما إضافة الفورمالين (٠.٢٥ - ٠.١٪) للبن خفض مستوى M_1 بزيادة زمن التخزين وزيادة تركيز الفورمالين، فعلى ٢١ م وبعد أسبوعين انخفض M_1 من ١١ إلى ٥.٠ ر/جز/ بليون عند حفظه بـ ٠.١٪ فورمالين.

وبصفة عامة فإنه يمكن استنتاج أن معاملة ثمار التفاح بعد الحصاد بمحلول ملحي ثنائي كبريتيت بوتاسيوم أو كلوريد كالبسيوم بتركيز ٢٠٠ جزء في المليون كانت فعالة في مقاومة أعفان الثمار المتسببة عن فطرى بوتريتس سيناريا وبنيسيليوم اكسانسم، كما أدت إلى تثبيط إنتاج السم الفطرى باتيولين وفي نفس الوقت حافظت على جودة ثمار التفاح من الصلابة والمواد الصلبة الذائبة الكلية والحموضة ونسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية إلى الحموضة أثناء التخزين المبرد على صفر - ١ م لمدة شهرين.

النسبة المئوية من التوكسينات التي ترتبط بالمواد الرابطة للتوكسينات

المادة الرابطة	أفلاتوكسين	زيارالينون	فيومونيسين	فوميتوكسين
جلوكومانان مؤسّر	١٠٠	٧٧	٥٨	١٢
تربّة	٩٨	٦٤	١٨	صفر
سليكات المونيوم	٩٢	٣٤	١٢	٢٠

كما سبق يتضح مدى خطورة التلوث الغذائى الأفلاتوكسينى على الحيوان (والإنسان المستهلك لمنتجات لحوم هذه الحيوانات ملوثة التغذية)، وأن المواد المدمصة (وإن حدثت لحد ما من امتصاص السموم) أيضا وسيلة غير كافية ولا مانعة للتسمم الأفلاتوكسينى وآثاره المختلفة، مما يحتم الاهتمام بالوقاية من الإصابات الفطرية للعلف ومكوناته حتى نمنع بالتالى من إنتاج التوكسين على العلف.

حيوان الزباب Tree shrew (شبيه بالفأر) يشبه الإنسان في إصابته بفيروس التهاب

الكبدى B وحساسيته للأفلاتوكسين، وكلاهما مسرطان للكلب. ويعلاجه بعقار Oltipraz (٥ مللى مول/كجم عن طريق الفم) خفض من خطر الأفلاتوكسين، إذ خفض من ارتباط التوكسين بالألبومين (بمعدل ٨٠٪)، كما خفض من أفلاتوكسين البول المرتبط بالجوانين (بمعدل ٩٣٪). وإدخال الهيدروجين على الرابطة المزدوجة بين كربون ٩ - ١٠ يخفض لحد ما من السمية (بفتح مجموعة ١٢ - ١٣ إيبوكسيد) لتنشيط النشاط البيولوجي للتوكسين.

والمعاملة بالأسبارتام Aspartame تشجع اخراج التوكسين فى البول، وتمنع توزيع وتراكم الأوكراتوكسين فى المخ، ويعمل هذا العقار كذلك على عكس التفاعلات البيوكيماوية التى يحدثها التوكسين، وهذا العقار تركيبه مماثل للتوكسين وللفنيل ألانين. فالأوكراتوكسين سام للكلب ومسرطن ومثبط للمناعة ومطفر ومشوه خلقياً، مما يسبب تضخم أنوية الخلايا. يمكن التغلب على تأثيرات قلويدات الإرجوت بالحقن اليومي بعقار Perphenazine كمضاد للدوبامين تخليقاً.

ولزيد من المعرفة حول السموم الفطرية، ومخاطرها وتركيبها، وانتشارها، وتنبيطها أو التحكم فى إنتاجها، وطرق تقديرها، ينصح بالرجوع إلى المراجع التالية للمؤلف:

- ١- مختصر الكلام فى أضرار الطعام (١٩٩٨م). طباعة دار النيل بالمنصورة - رقم إيداع: ١٩٩٨/٧١٠٦م.
- ٢- أضرار الغذاء والتغذية (١٩٩٩م). دار النشر للجامعات بالقاهرة - رقم إيداع: ١٩٩٩/١١٨٢٨م.
- ٣- التحليل الحقلى والمعمل فى الإنتاج الحيوانى (١٩٩٦م). دار النشر للجامعات بالقاهرة - رقم إيداع: ١٩٩٦/١١٣١٨م.
- ٤- الفطريات والسموم الفطرية (٢٠٠٠م). دار النشر للجامعات بالقاهرة - رقم إيداع: ١٩٩٧/١٣٧٣٨م.

الديوكسين
Dioxin

الديوكسين Dioxin

خواصه :

أدت كارثة مايو ١٩٩٩م في بلجيكا باكتشاف التلوث بالديوكسين في بعض أعلاف الحيوان بمعدل أعلى من المسموح به (وهي مركبات تسبب السرطان)، إلى الإضرار بتجارة اللحوم (دواجن، خنازير، ماشية) البلجيكية، فسحبت من الأسواق الأوروبية، وأدت لفقد وزيرى الصحة والزراعة لمنصبيها، واتخذت المجموعة الأوروبية إجراءات قانونية ضد بلجيكا لعدم إعلانها نبأ التلوث في حينه. وفقدت بلجيكا لفترة طويلة الأسواق الخارجية التي كانت تسوق لها لحومها (٦٠٪ من إنتاج الدواجن البلجيكية للتصدير) مما أدى لكارثة اقتصادية.

وتقول الحكمة الإنجليزية "Health feed, health food" لذلك فقد أدت أزمة الديوكسين إلى انخفاض استهلاك البيض وانخفاض سعره في النمسا والمانيا. وأزمة الديوكسين نشأت في بلجيكا نتيجة خطأ شخصي أدى لإدخال مخلوط مجهول من ٥ جم ديوكسين في ٥٠ لتر من زيت PCB في علف الحيوان، وللخطأ البشري (الممكن حدوثه في أى بلد) انتشر العلف الملوث عبر عدة دول وأدى لإعدام آلاف الأمهات البيضاء من الدجاج والبيض.

والآن في بلجيكا يختبر للديوكسين Dioxin أى منتج لحوم يزيد محتواه من الدهن عن ٢٪ قبل تصديره طبقاً لقرار وزيرة الصحة البلجيكية في ٩/٨/١٩٩٩م خاصة وأن لحوم الدواجن والماشية والخنازير تنتج بمحتوى يزيد عن ٢٠٪ دهن، لذا تفحص لأى آثار من الديوكسين قبل تصديرها لتركيز الديوكسينات في الدهون أكثر، فالمنتجات عالية الدهن تكون أخطر لمحتواها من الكيماويات المسببة للسرطانات.

والديوكسين Dioxine مركب عضوى هالوجينى ينتج أثناء تصنيع بعض مبيدات

الأعشاب أو بعض المواد المطهرة، ٨ر٠ ميكروجرام تقتل الأرنب البالغ، ٣ جزء/ بليون في الماء تقتل يرقات البعوض، فهو من أخطر ملوثات البيئة ومن أشدها ضرراً، لذا يجب التخلص تماماً من كل ما قد يتكون منه في تصنيع المواد المطهرة أو مبيدات الحشائش، كما يجب منع ما قد يتسرب منه إلى مياه الصرف قبل إلقاء المخلفات الصناعية في المجارى المائية.

والديوكسين (TCDD) ليس منتج تجارى بل أحد المخلفات غير المرغوبة لعدد من العمليات الصناعية، ومن المداخل Smoke stacks للمحارق Incinerators للمواد المحتوية على الكلور، كالمخلفات الطبية والغائط Sewage sludge، وكشوائب في المركبات التجارية لمبيدات الأعشاب ومبيدات الطحالب ومبيدات الفطريات والمواد الحافظة للأخشاب ومبيدات البكتيريا. والديوكسين ثابت لفترة طويلة جداً فيدخل السلاسل الغذائية ويتراكم، ويتناول الإنسان لأغذية محتوية على ديوكسين (كاللبن والسمن) فيراكمه في الدم والأنسجة الدهنية.

والديوكسين سام بأعلى من ٣٠٠ ألف مرة قدر الـ DDT، وألف مرة قدر سيانيد البوتاسيوم، ويوجد الديوكسين في لبن الأمهات بتركيز أعلى من ٥٠٠ مرة قدر الحد المسموح به، وتركيزه في دهن الإنسان (كمتوسط عالمي) في مدى ٥ - ١٥ جزء/ تريليون (ppt). والحد المسموح به في الغذاء ٤ جزء/ تريليون/ كجم وزن جسم/ يوم (طبقاً لمنظمة الصحة العالمية عام ١٩٩٩م)، وفي علف الحيوان ٥٠٠ جزء/ تريليون (٥ر٠ جزء/ بليون) ديوكسين تجارى، والديوكسين يسبب السرطان.

والديوكسين اسم يطلق على عائلة كيميائيات تتركب من ٧٥ ديوكسين و١٣٥ مركب مشابه (فيورانات Furans وثنائيات الفينول عديدة الكلور PCB) منها ١٧ سام، وتختلف هذه المركبات في عدد وموقع ذرات الكلور في الجزيء. وتتكون الديوكسينات في وجود الكربون والأوكسجين والهيدروجين والكلور والحرارة، لذلك فهي مركبات غير مرغوبة في العديد من العمليات التصنيعية. وتتكون الديوكسينات نتيجة كمر مصادر الوقود من مخلفات وأخشاب وفحم وغيرها، كما تتكون في أثناء بعض التفاعلات الكيميائية في الطبيعة نتيجة حرائق الغابات والبراكين وعمل أكوام السباح، وهو مخلف حرق الفضلات

البلاستيكية، وينتج كذلك عند تصنيع البلاستيك والمبيدات والبنزين المكثور وعند تبيض لب الخشب والورق.

والديوكسين غير ذائب في الماء ولا في الهواء، لكنه شديد الذوبان في الدهون والزيوت والمواد العضوية شبيهة الدهون، وهو عديم اللون والرائحة، ذو درجة انصهار عالية، ودرجة غليان مرتفعة، وضغط بخار منخفض، لذلك فهو بطيء التبخر، ولا يتفاعل مع غيره من الكيماويات، فيتراكم في الأنسجة الدهنية للحيوان والإنسان لأنه مقاوم للهضم البيولوجي (نصف عمره في التربة حوالي ١٠ - ٣٠ سنة)، لذا يتراكم حتى في أجسام الدب القطبي والحيتان وغيرها من سكان المناطق النائية. فالديوكسين لا يتكسر بسهولة في البيئة (مثل DDT)، فيتراكم في الأجسام حتى يصل لمستوى ضار فيؤثر على الصحة.

والديوكسينات المكثورة ثنائية البنزو (CDDs) عبارة عن ٧٥ مركب ملوثر أو صلب عديم اللون والطعم، تنشأ أساساً في الأغذية، وتكون أثناء عمليات التبيض بالكلور، وبمعاملة المخلفات وماء الشرب بالكلور، وكملوثات في تصنيع بعض الكيماويات العضوية، وتنساب للهواء كانبعاثات من المخلفات الصلبة والحرق الصناعي. وعندما تنساب الديوكسينات في ماء الصرف ينكسر بعضها بفعل ضوء الشمس والكيماويات في الجو، والبعض الآخر يتبخر في الهواء، لكن الأغلب يظل في التربة ويتخلل الرواسب في قاع الماء، وتصل الديوكسينات إلى السلسلة الغذائية، مما يجعلها بتركيزات محسوسة في الحيوانات.

والديوكسين غير مرغوب، إلا أنه ناتج عرضي لعدد من الصناعات الكيماوية والحرق، فينتج من استخدام الكلور في الصناعة أو الحرق. والديوكسين سام جداً ومنه ٧٥ مركب ديوكسين ثنائي البنزين مكثور، منها ٧ شبيهة السمية بالمركب الأكثر سمية TCDD، وهناك ١٣٥ فيوران دي بنزو مكثور، منها ١٠ شبيهة السمية بالمركب TCDD، إضافة إلى ٢٠٩ ثنائيات فينيل مكثور (PCBs)، منها ٣٠ غائل سمية TCDD، وهناك كذلك الديوكسينات ثنائية البنزين البرومية، والفيورانات ثنائية البنزين وثنائيات الفينيل شبيهة السمية بالمركب TCDD.

مصادره:

- ١- المحارق للمخلفات المحتوية على الكلور (زباله - فضلات المستشفيات - صرف صحى).
- ٢- تبيض اللب والورق بالكلور.
- ٣- صناعة البلاستيك (PVC).
- ٤- تدوير السيارات والكابلات وغيرها من منتجات PVC.
- ٥- تصنيع الكيماويات الكلورية الأخرى (مبيدات - مذيبيات - صبغات - مواد وسيطة ... وغيرها).
- ٦- استخدامات أخرى للكلور والكلور العضوى (إنتاج الكلور - تصنيع وصهر - إضافات للجازولين مكلورة - علاج الخشب بالمبيدات المكلورة - تكرير البترول والعوامل المساعدة المكلورة - صناعة الكيماويات المكلورة غير العضوية - تطهير الماء بالكلور).

ويوجد الديوكسين كذلك في الجيلاتين والجيلاتى والحماة (الغائط) وعند حرق أطر السيارات. ومصادر الديوكسين معروف منها ٥٠٪ فقط، ومعظم المصادر المعروفة (٩٥٪ منها) تنتج من عمليات الحرق خاصة حرق المخلفات الطبية والقمامة. فعند اشتعال المواد الطبية والقمامة المحتوية على البلاستيك (غالباً PVCs) يتحرر الكلور ويرتبط بسرعة بالفينول المتاح مكوناً ديوكسين. والفينول موجود في الخشب والورق ومنتجاتها وغيرها وينتشر الديوكسين في الهواء والرماد المتخلف من الحرق (سواء الباقي في قاع الكومة أو المتطاير). ويستخدم الكلور في إنتاج المبيدات الحشرية والأدوية ومستحضرات التجميل والمنظفات والمذيبات والأصباغ، فمبيدات الحشائش مثل (2,4-D) تنتج من إضافة الكلور لمركبات الفينوكسى فيتكون الديوكسين كناتج عرضى في المنتج النهائى، وهو موجود كذلك في ملمس PVC النقى وغيره. كما يتكون الديوكسين في صناعة الورق ولب الورق عند استخدام الكلور أو الكلور ديوكسيد في تبيض عجينة الورق والورق، فيتفاعل الكلور مع الفينول

الموجود في لب الخشب مكوناً ديوكسين في منتجات الورق ومخلفات صرف مصنع الورق. وتعرض الإنسان للديوكسين ليس لقربة أو تعرضه للمحارق ومصانع الورق وغيرها، بل ٩٠٪ مما يتعرض له الإنسان من الديوكسين مصدره الغذاء، خاصة الغذاء حيواني المصدر. إذ تتعرض الحيوانات للديوكسين المنبعث الذي يترسب على التربة والماء وسطوح النباتات. وتدخل ترسيبات التربة إلى سلسلة الغذاء بهضم الحيوانات للمراعى. ويهضم الإنسان الديوكسين من خلال اللحوم والألبان ومنتجاتها والبيض والسمك. وقدر المستهلك اليومي من الديوكسين في الأغذية في نيويورك بأكثر من خمسين قدر المستوى الآمن الذي حددته EPA.

الفئات الأكثر تعرضاً للديوكسين هم من يتناول أسماك المياه العذبة أكثر من مرتين شهرياً، والذين يقطنون بالقرب من مصدر الديوكسين أو يأكلون منتجات غذائية من مناطق قريبة من مصادر الديوكسين، الأطفال المغذون على لبن الصدر، أى شخص يأكل كثير من اللحوم ومنتجات الألبان والأسماك.

وقد صنع طوب من رماد المحارق المحتوى على ديوكسين في لندن، وأثار ضجة بيئية لخطورته على صحة الإنسان، فاستخدم ٥٠ ألف طن من هذا الرماد المسرطن المحتوى على ٣٨٣ نانوجرام ديوكسين/كيلوجرام، وهذا التركيز ٦٠ ضعف التركيز الموجود في التربة، و١٠ أضعاف التركيز الموجود في ناتج البناء من هذا الطوب (الرماد). وفي التسعينات وزع الفين طن من هذا الرماد في مدينة نيوكاسل البريطانية مما زاد محتوى التربة من الديوكسين ٣٠٠ مرة عن التركيز المعتاد، مما اعتبر واحدة من أكثر كوارث التلوث على مستوى العالم، لاحتمال وصول هذا التلوث الشديد (اللامستول) إلى السلسلة الغذائية. وعموماً كل ثلاثة طن تحرق تخلف طن رماد.

أثناء حرب فيتنام (١٩٦٢ - ١٩٧١م) استخدمت أمريكا مركبات سامة محتوية على الديوكسين (مبيدات حشائش)، لإسقاط أوراق الأشجار لاكتشاف المقاتلين الفيتناميين، مما خلف تركيزات عالية من الديوكسين في دماء الفيتناميين (إلا أن اختبارات الديوكسين مكلفة

جداً) نتيجة تناول أسماك البحيرة الملوثة (والعوم بها) ولحوم الخنازير والبط، مما سبب السرطان، وانخفاض ذكاء الأطفال، وإجهاض، وتشوهات (لتعرض الأمهات) للمواليد (عقليا وطبيعيا)، وتغيرات ميتابولية، وسمية مناعية في الحيوانات. ونفس هذا المبيد أدى لحوادث آدمية في بعض الولايات الأمريكية أعوام ١٩٧١، ١٩٧٦م وإن لم يظهر السرطان إلا بعد عشرة أعوام. وفي شمال فرنسا وجد أن لبن الماشية يحتوى ١٥ - ١٦ بيكوجرام ديوكسين تجارى/ جم دهن لوجود ثلاثة محارق بالقرب منها، مما منع بيع اللبن.

تحتوى لحوم الماشية على أكثر السموم العضوية المعروفة سمية (ديوكسين)، والديوكسين سام بتركيزات دنيا (بيكوجرامات أى أجزاء من الترليون من الجرام أى أجزاء من مليون مليون من الجرام). ويضاف للبيئة سنويا ٢٥ كيلوجرام ديوكسين، وأهم مصادره (الثلاث) بلاستيك PVC، سواء أثناء تصنيعه أو حرقه، وكذلك من مصاهر النحاس والصلب، والخطورة في الكلور الذى يعتبر حجر بناء الديوكسين. رماد وغبار المحارق للمخلفات تحمل ١٠٠ ضعف ما يحمله الانبعاث في الهواء.

الديوكسين أعلى ما يكون في الدهون الحيوانية (دواجن - جيلاتى - ماشية - ألبان - أسماك خاصة من كنتاكي وماكدونالد) وأقل في الفاكهة والخضراوات لفقرها في الدهون، وبجانب أن الديوكسين مسرطن، فهو يضر بهرمونات التناسل وبالكبد والأعصاب والمناعة. معظم (٩٦٪) ما يتحصل عليه الإنسان من الديوكسين عن طريق الغذاء. فيتناول الفرد الأمريكى يومياً ١١٩ بيكوجرام ديوكسين (٣٨ من لحم الماشية، ٢٤١ من منتجات الألبان، ١٧٦ من اللبن، ١٢٩ من الدجاج، ١٢٢ من لحم الخنازير، ٧٨ من السمك، ٤١ من البيض و ٢٢ في هواء الاستنشاق، ٨٠ من التربة)، أى أن النباتيين في مأمن من الديوكسين.

الديوكسين أحد المركبات الهالوجينية المستخدمة كمبيد للأعشاب، وهو مركب سام جداً للإنسان يؤدي لحدوث طفح جلدى واضطرابات في وظائف الكبد والجهاز العصبى والإصابة بالتبلد والحمول وخلل في الأحماض النووية المسؤولة عن نقل الصفات الوراثية مما يؤدي لتشوية الأجنة. وقد استخدمه الجيش الأمريكى بالرش بالطائرات على جنوب فيتنام

في الفترة ١٩٦١ - ١٩٧٥ م مما سبب إصابة الفيتناميين بتقرحات جلدية شديدة وسرطانات وتشوية الأطفال المولودين بعد الحرب.

نصف عمر الديوكسين في الإنسان ١١ سنة، وتركيزه في الواقي النسائي من الدورة الشهرية Tampon (طبقاً لهيئة حماية البيئة الأمريكية) ٠٦ - ٠٧ بيكوجرام، وباعتبار استخدام ٨ Tampons يومياً في ٥ أيام دورة شهرية، فإن المرأة تتعرض لديوكسين من Tampons يمثل ٣٥٪ من اجمالي ما تتعرض له يومياً، وهذا يشكل فرصة تعرض للسرطان بمعدل واحد في البليون. إلا أن اتحاد أورام بطانة الرحم الدولي International Endometriosis Association أقر أن المرأة الأمريكية تتعرض لتركيز ٥ جزء/تريليون ديوكسين، وهو التركيز الذي أدى لمرض ورم بطانة الرحم Endometriosis في إناث الحمير (أنان) القبرصي.

٦ مليون امرأة وأنسة في أمريكا وكندا يعانين من أورام بطانة الرحم Endometriosis، ومليون أخرى في دول العالم الأخرى، نتيجة أن ٧٠٪ من الأمريكيات يستخدمن الواقي Tampons أو الفوط الصحية Sanitary pads التي يتم تبيضها بالمواد الكلورة، مما يكسبها فضلات من الديوكسين الذي يظهر هذا المرض بعد ١٠ سنوات، وهو نمو بطانة الرحم خارج الرحم على المبايض وقناة فالوب والمثانة والقولون خلف المهبل وغيرها مما يؤدي لانحراف وانقلاب عنق الرحم وتكورة ككورة الجولف في الحجم، وتصاب الأنثى بألم مضني وكأن بداخلها سكين، وتستخدم المرأة طوال حياتها حوالي ١١٤٠٠ Tampons. ولقد وجدت إدارة الغذاء والدواء أن هذه Tampons تحتوي كذلك بورون والمونيوم ونحاس وشموع وكحولات وأحماض ونيتروجين تخلفها في المهبل.

توجد آثار من الديوكسين (٠١ - ١٠ جزء/تريليون أي فرصة إحدائه للسرطان واحد من بين ١٠ بليون) كملوث للـ Tampons التي تستخدمه النساء أثناء الدورة الشهرية لامتصاص دم الحيض، وهو مصنع من القطن و Rayon، وهذا الأخير منتج من لب الخشب الذي يبيض (لقسر لونه) بثاني أكسيد الكلورين الذي ينتج عنه ديوكسين، والقطن أثناء زراعته يعرض لكثير من المبيدات الكلورة كمصدر للديوكسين كذلك، وهو مصدر التلوث

للد Tampons بالديوكسين. كذلك ورق ترشيح القهوة يتم قسر لونه بالمبيضات التي تخلف الديوكسين كملوث لهذا الورق. فالديوكسين موجود في المنظفات السائلة والتنظيف الجاف ومزيل طلاء الأظافر والشامبو ومنتجات الخشب والورق والفوط الصحية [لما قد يؤدي لسقوط عنق الرحم والتصاق المبيض وسقوط بطانة الرحم Endometriosis نتيجة للديوكسين الذي يخزن في الدهون التي تكثر في السيدات وفي منطقة المهبل، خاصة وأن للديوكسين نصف عمر طويل في الجسم (حوالي ١١ سنة)، فقد ظهر هذا المرض بعد ١٠ سنوات (من نهاية تجربة) في ٧٩٪ من ٢٤ أثنان أمريكية تعرضت في التجربة لغذاء ملوث بالديوكسين لمدة ٤ سنوات]. وسقوط بطانة الرحم في التجويف البطني يؤدي لأورام حول الرحم وفي المبايض وأنابيب فالوب، وتوجد كذلك في البطن والفخذ واليد والرئة وغيرها، مع ألم ودوخة وعقم ونزف غير منتظم أو كثيف. التعرض للديوكسين يزيد النسبة الجنسية في المواليد لصالح الإناث على حساب الذكور.

وتحتوي الملابس القطنية على الديوكسين (٠.٠٠١ - ٠.٠٠٠ جزء/بليون) ومصدره المبيدات التي يتعرض لها القطن أثناء زراعته، واستخدام البنتاكلوروفينول المكلور العضوي (PCP) كمادة حافظة أثناء تخزين ونقل القطن في السفن وفي صناعة النسيج والتجهيز، وروث الحيوانات في الحقل، والتنظيف الجاف، وتراب المنازل والبيئة. وغسل الفانلات الملوثة مع النظيف ينقل الديوكسين من الأولى للأخيرة بمعدل ٧٪. وماء الحمام يحتوي ديوكسين مغسول من على الجلد مصدره النسيج (الملابس). ونفس الديوكسينات توجد في الأصباغ وهيبوكلوريت الصوديوم المستخدم في قسر لون القطن.

هناك ٤٠ مليون طن من المركبات المكلورة تدفع في بيئتنا سنوياً، أخطرها الديوكسين. وقد تأسس في أمريكا عام ١٩٨٤م اتحاد لعمال رش الديوكسين يمثل من قاموا برش مسقطات الأوراق في الخمسينات والستينيات من القرن الماضي، ضم هذا الاتحاد ٢٠٣، مات منهم ٨٨ بالسرطان.

وينصح الأطفال بعدم وضع اللعب (البلاستيكية) أو أيديهم في أفواههم، وكذلك عدم أكل الأقدار، وعدم أكل أى طعام من أماكن غير مراقبة صحياً، وعدم اللعب في التراب

قرب المخلفات الخطرة، مع وجوب غسل الأيدي باستمرار عقب اللعب قرب أماكن المخلفات الخطرة.

وتتلوث البيئة بالديوكسينات أثناء تخزين الوقود (فحم - بترول - غاز طبيعي) والخشب، وأثناء عمليات الحرق (مخلفات صلبة صحية Municipal وطبية ومخلفات خطيرة) والتعطين. فالديوكسينات ترتبط بالرماد المتخلف عن الكمر والحرق، وتوجد كذلك في دخان السجائر ونظم التدفئة المنزلية وعادم السيارات (التي تعمل بالوقود ذي الرصاص والديزل)، وعند استعمال عديد من المواد المحتوية كلور، كالبلاستيك والخشب المعامل بالبنتاكلوروفينول والمخلفات المعاملة بالمبيدات والورق المبيض. لذلك فتركيز الديوكسين عالى في الشتاء (للتدفئة) عن باقى السنة، وفي المدن عن القرى، وحول المدخنين عن غير المدخنين، وبالقرب من المحارق وحركة المواصلات الشديدة، وفي الدول الصناعية عن النامية. ومتوسط تركيز الديوكسين في سبعم الدم ٣ - ٧ جزء/ تريليون (على أساس المحتوى الدهنى). فالبلاستيك موجود من حولنا في كل مكان (أغطية مقاعد السيارات - عازل للأسلاك - زجاجات شامبو - قفازات - أغطية حوائط - أنابيب مياه وصرف) وعند حرقه تتصاعد وتتخلف الديوكسينات في الهواء والتربة والماء. وتتركز في دهن اللبن ودهن الحيوآن، وتنتقل من المشيمة للجنين، ومن لبن الصدر للرضيع. وتوجد في المنتجات المحتوية زيت قطن (مثل الشيبسى) لأن القطن يرش بالمبيدات الكلورينية.

كما تحتوى مزيلات العرق على "تريكلوزان" وهو كلوروفينول. فالديوكسينات عميمة وتسرق المستقبل، فاختفض من استهلاك اللحوم والأسماك ومنتجات الألبان كاملة الدسم، وأعتمد على الخضار والفاكهة بعد غسلها. واسعى على وقف استخدام وإنتاج وحرق كل ما يحتوى على الكلور من بلاستيك ومبيدات، إذ لا يوجد حد أمان للتعرض للديوكسين إذ أنه مسرطن، وهو اصطلاح عام لوصف مجموعة من مئات الكيماويات عالية المثابة (الاستدامة) في البيئة، وأكثرها سمية [TCDD] 2,3,7,8-tetrachlorodibenzo-p-dioxin.

يتراكم الديوكسين في السمك بتركيز ١٠٠ ألف مرة قدر تركيزه في الوسط المحيط بالسمك، وإجمالى الديوكسينات المنبعثة في الدول على مدار العام (جمم مكافئ لسمية الديوكسين) كالتالى :

ألمانيا الغربية ١٠٠ - ١٠٠٠

السويد ١٠٠ - ٢٠٠

هولندا ١٠٠٠

المملكة المتحدة ٤٠٠٠

الولايات المتحدة ٣٣٠٠ - ٢٦٠٠٠ (تقدير متوسط ٩٣٠٠)

فمن مصادر الديوكسين حرق المخلفات الصحية، ووسائل المواصلات التي تعمل بالديزل، حرق المخلفات الخطرة، حرائق الغابات، مسابك المعادن، حرق مخلفات الصرف الصحي.

ومن مصادر الديوكسين الصناعات المستخدمة للتحليل الكهربائي للكلور أو كغاز (تبييض - تطهير - بلاستيك - رابع كلوريد كربون) أو كلورينات عضوية (مذيبات - تنقية بترول - مبيدات - وقود - منظفات - زيوت) أو من الحرائق والمحارق وصهر الصلب والنحاس والألومنيوم وأفران الأسمنت وتنقية المعادن (نيكل، ماغنسيوم). ٩٩٪ من الديوكسينات مصدرها صناعي، بينما الناتج الطبيعي كمياته ضئيلة جداً لحد الإهمال. ولم يوجد الديوكسين إلا في القرن العشرين وخاصة بعد الحرب العالمية الثانية. ويشكل البلاستيك ٩٠٪ من الكلور العضوي و٨٠٪ من الكلور المغذى لمحارق المخلفات الطبية، وتنشر محارق المخلفات الخطرة والأفران سنوياً ٤٠٩ (١٢٠ - ١٢٠٠) جرام ديوكسين. ويحتوي رماد المحارق من الديوكسين ١٠٠ ضعف ما يحتويه الهواء المنبعث منها، ويحتوي تراب أفران الأسمنت ٤٢٢ جزء/ تريليون مكافئ سمية ديوكسين، أي أن تراب الفرن يحمل سنوياً ١١٨ جرام ديوكسين. ويحتوي الرماد المتطاير والماء الناتجان من عملية الحرق حتى ٨٨٪ من الديوكسين المتكون. كما تتركز الديوكسينات في رواسب المجاري المائية، ٣٠٪ من جملة الكلور الناتج عالمياً يدخل في صناعة البلاستيك PVC.

من بدائل البلاستيك PVC (للحد من التلوث بالديوكسين) هي استخدام الصلب والألومنيوم والحديد المجلفن والنحاس، والفخار والبلاستيك خالي الكلور، والخرسانة،

والبولى إيثيلين والبولى بروبيلين والبولى إيزوبيوتيلين والمطاط والخشب والبولى أميد، والسليكون والزجاج، والورق والكرتون، والنسيج والجلد ، كل حسب استخداماته. وللأسف فإن أمريكا وكندا وأوروبا تعتبر أكبر مصدر للبلاستيك، بينما الدول النامية فى آسيا والشرق الأوسط وأمريكا اللاتينية تعتبر أكبر مستورد للبلاستيك، علاوة على تزايد صناعة البلاستيك فى الدول النامية.

ومن مصادر الديوكسين فى الولايات المتحدة ما يلى (المصدر: وكالة حماية البيئة الأمريكية):

المصدر	التركيز (جم مكافئ سمية/ سنة)
الهواء	
حرق فضلات صحية	١١٠٠
مسبك نحاس	٥٤١
حرق فضلات طبية	٤٧٧
حرائق غابات وقش	٢٠٨
أفران أسمنت (حرق مخلفات خطيرة)	١٥٣
حرق فحم	٧٢ر٨
حرق خشب - متبقيات	٦٢ر٨
حرق خشب - صناعى	٢٩ر١
حرق وقود ديزل	٣٣ر٥
أفران أسمنت (حرق مخلفات غير خطيرة)	١٧ر٨
مسبك المونيوم	١٧ر٠
حرق زيت - صناعى	٩ر٣
حرق مخلفات صرف صحى	٦ر٠
حرق مخلفات خطيرة	٥ر٧
حرق وقود مركبات غير مرصص	٦ر٣
غلايات قوى	٢ر٣
مسبك رصاص	١ر٦٣
حرق مسجائر	٠ر٨١
غلايات - أفران صناعية	٠ر٣٨

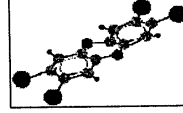
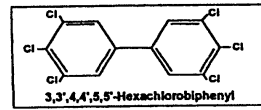
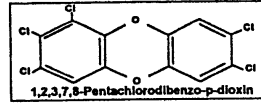
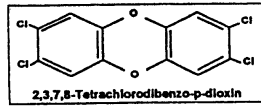
٠.٢٤	حرق أجسام الموتى
٢٧٤٥	اجمالي
	منتجات
٢٥٠٠٠	خشب معامل بالبنتاكلورفينول
٢٤١	كيمياويات تبيض لب خشب ومصانع ورق
٠.٣٦	أصباغ ديوكسازين
١٨٤	٢-٤-دي كلوروفينو كسي حمض الخليك
٧٠	صرف صحي صلب غير محروق
٢٥٠٥٠	اجمالي
	أرض
٢٠٧	صرف صحي صلب غير محروق
١٤	كيمياويات تبيض لب خشب ومصانع ورق
٢٠٨	اجمالي
	ماء
١٩٥	كيمياويات تبيض لب خشب ومصانع ورق

يتناول الفرد الأمريكى يومياً حوالى ٢٢ بيكوجرام مكافئات سمية ديوكسين/كجم وزن جسم تزيد إلى ٣-٦ بيكوجرام إذا دخل في الحساب كذلك استهلاك ثنائيات الفينول عديدات الكلور. ومعظم ما يتعرض له الأمريكيون من الديوكسينات (٩٠ - ٩٨٪) مصدرة الغذاء، خاصة من اللحوم ومنتجات الألبان والأسماك كما يتضح من الجدول التالي:-

الغذية الأمريكية	اجمالي مكافئات السمية (بيكوجرام/كجم غذاء)
لحم بقرى	١٥
جبن طرية زرقاء	٠.٧
شرائح ريش بقرى	٠.٦٥
ضأن	٠.٤
كريمة	٠.٤
جبن قشدة طرية	٠.٣
شرائح جبن أمريكى	٠.٣
لحم خنزير مطبوخ	٠.٣
سمك	٠.٢٣

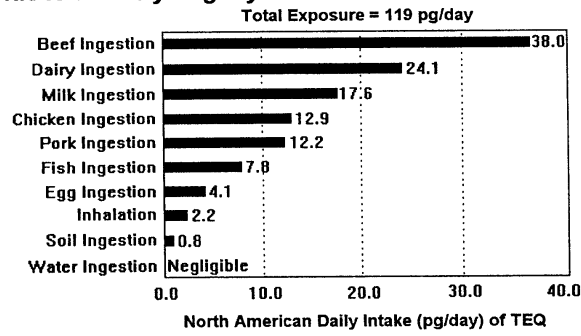
وعلى أساس هذا الاستهلاك اليومي فإن أنسجة جسم الأمريكيان تحتوى ٢٨ - ٤١ نانوجرام مكافئات سمية ديوكسين/كجم دهون جسم، أو ٣٦ - ٥٨ نانوجرام/كجم دهون جسم إذا أخذ في الاعتبار كذلك الاستهلاك من ثنائيات الفينول عديدة الكلور (تحاليل وكالة حماية البيئة أعوام ١٩٨٢ و ١٩٨٧ م). وهذه التركيزات تعادل ٦ - ٩ نانوجرام/كجم وزن جسم أو ٨ - ١٣ نانوجرام/كجم وزن جسم على الترتيب. ومن هذه التقديرات يمثل الديوكسين ١٥٪ من جملة مكافئات السمية. وعلى الأقل ١٠٪ من تعداد السكان يحتوى على الأقل ثلاثة أضعاف هذه التركيزات وتتضمن هذه النسبة الأطفال الرضع، وبعض العمال، والفلاحين، والمعتمدين في غذائهم على السمك أساساً، ومن يقطن بالقرب من الأماكن الملوثة بالديوكسين.

يحتوى لبن الأمهات في الدول الصناعية على ٢٠ - ٣٠ نانوجرام مكافئات ديوكسين/كجم دهون، تنخفض إلى ٣ - ١٣ نانوجرام في الدول الأقل تقدماً، والمتوسط العالمى ٢٠ نانوجرام/كجم دهون (بمدى ٣١ - ١١٠) طبقاً لتقارير منظمة الصحة العالمية. ويتناول الرضيع الطبيعى (في لبن الأم) ٥٠ ضعف (١١٢ - ١١٨ بيكوجرام/كجم وزن جسم/يوم) ما يتناوله رضيع البرونة في غذائه يومياً من الديوكسين، أى أن ١٠ - ١٤٪ مما يتعرض له الإنسان طوال حياته يتحصل عليها من الرضاعة، إلا أن مزايا الرضاعة الطبيعية تفوق مخاطرها.

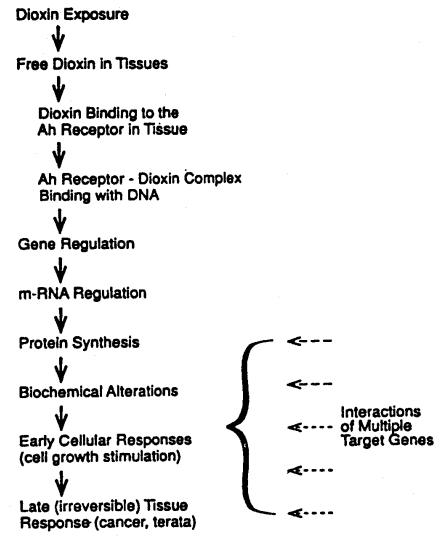


الدوكسينات

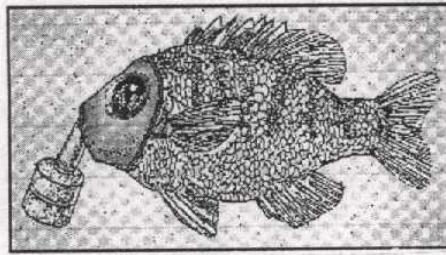
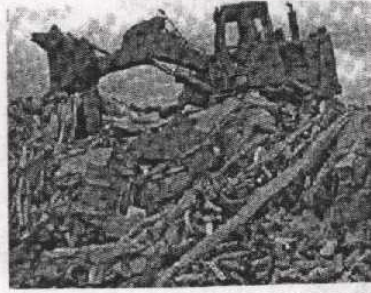
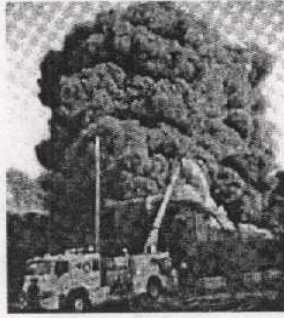
This is where you get your dioxin from:



الاستهلاك اليومي للمواطن الأمريكي من الديوكسين من المصادر المختلفة
(بيكوجرام/يوم/شخص) = TEQ (مكافئ ديوكسين سام)



تصوير لتعاقب الأحداث المؤدية إلى التسمم بالديوكسين



مصادر الديوكسين (سارق الحياة - السرطن للإنسان)

خطورته:

ميكانيكية إضرار الديوكسين وشبيهاته (الفيورانات وثنائيات الفينيل عديدة الكلور) بنا عبارة عن هجوم المركبات هذه لجوانب من خلايا الأنسجة التي ترتبط عادة بالهرمونات والإنزيمات المنظمة لأنشطة معينة في الجسم، فعندما تشغل الديوكسينات وشبيهاتها هذه الجوانب بدلا من الهرمونات والإنزيمات فتعوق الوظائف الطبيعية لهذه الخلايا، وهذه الجوانب للمستقبلات مسئولة عن النشاط الهرموني والوظائف التنموية والتناسلية والمناعية على وجه الخصوص. وتتوقف التأثيرات السلبية على تركيز الديوكسين وشبيهاته في الجسم ومدة التعرض لهذه المركبات. وكل مستوى من الديوكسين يؤدي لأضرار معينة.

لقد شخص التسمم بالديوكسين في الإنسان منذ أوائل ثلاثينيات القرن العشرين في صورة Chloracne، وفي نهاية السبعينيات عرف أنه أقوى مسرطن صناعي، إذ أن في عام ١٩٨٥م أقرت وكالة حماية البيئة أن ٠.٠٠٦ ر/كجم/يوم تحدث سرطان في واحد من كل مليون شخص، بينما في عام ١٩٨٧م وجدوا أن الجرعة المسرطنة أقل ١٦ مرة عن المقدرة عام ١٩٨٥م. ويتناول الأمريكي في غذائه ما بين ٠.٣ و ٣.٠ ر/كجم/يوم ببيكوجرام ديوكسين/كجم وزن جسم (وهذا المستوى يحدث السرطان في ٥٠ - ٥٠٠ فرد من بين كل مليون)، وإذا دخل في الحساب ثنائيات الفينيل عديد الكلور الشبيهة بالديوكسين، فإن الأمريكي يستهلك يوميا في غذائه ما بين ٣ - ٦ ببيكوجرام/كجم محدثة السرطان بمعدل ٥٠٠ - ١٠٠٠ من بين كل مليون فرد.

وبجانب التأثير المسرطن (للصفراء والدم) للديوكسين وشبيهاته من الكيماويات الأخرى، فإنها تؤدي لاضطراب النظم الهرمونية (لذا تسمى بالهرمونات البيئية لتداخلها مع هرمونات الجسم)، خاصة المتصلة بالنمو الجنسي، وعلى الأخص بخفض أو بالتدخل مع أو بزيادة التأثيرات الاستروجينية خاصة خلال النمو الجنيني، وكذلك هرمونات الدرقية، كما يضر بالمراحل الحرجة لتطور الجنين (مثلا بالجهاز العصبي)، ويتلف الجهاز المناعي مؤدياً لزيادة الحساسية للأمراض المعدية. والاختلاف بين الديوكسينات والهرمونات الطبيعية أن الأخيرة لا تحتوي على الكلور. وعموماً فقد تسربت لعالمنا الحديث كثير من الكيماويات



خلال ثلاثين عاما ومنذ نهاية حرب فيتنام انتشرت حالات عديدة من تشوهات المواليد في فيتنام ويرجعها العلماء للديوكسين الموجود في المبيد العشبي Agent Orange

العضوية المخلقة الكلورة (بلاستيك - مطاط - أصباغ - مبيدات - منظفات - مذيبيات). وفي عام ١٩٩٠م كان الديوكسين المنبعث في هواء روما ٨ مرات أعلى من المسموح به أو ٤٠٠ مرة أعلى من المسموح به في ألمانيا.

ومرض Chloracne حالة مرضية جلدية مزمنة وصفت بين عمال ألمان عام ١٨٩٧م كمرض مهني، إذ يحدث بين عمال الصناعات الكيماوية، وعرف عام ١٩٥٧م كعرض للتعرض للكلوروفينولات، إذ يسبب زيادة الكيراتين وتكوين حويصلات كيراتينية في كل من الطبقة القرنية Stratum corneum والحويصلات الدهنية Sebaceous follicle مع إنسداد الثغور أو الفتحات Orifice، فأعراضه فقد المطاطية الأكتينية Actinic elastosis، وحب الشباب الندبي Acne scars، وفرط نمو الشعر Hypertrichosis، والأعراض تتوقف على الاستعداد الوراثي والعمر وطريقة التعرض ووجود أمراض جلدية أخرى، وشدة الأعراض تتناسب عكسيا مع العمر، لذا تكون أشد وطأة في الأطفال. وقد يظهر هذا المرض بعد ٣٠ سنة من التعرض للديوكسين، فيظهر تجمع مواد دهنية ميتة في الغدد الدهنية Comedones صغيرة مفتوحة وحويصلات صفراء على الهلال المالوري Malor crescent والصدغ Temple، ومناطق خلف الأذن Retroauricular تنزل على الصدر والظهر والمناطق المحيطة لجسم العين (سمحاق الحجاج) Periorbital.

يخفض الديوكسين من إنتاج التستسترون في الأجنة الذكور، فالتأثير أشد في الأجنة والصغار عنه في البالغين. والتركيز في الهواء المؤدى لحوادث تسمم بالديوكسين هو ٠.٢ ميكروجرام/م^٣. وتعرض عمال مصنع الـ DDT والمبيد العشبي (مزيل الأوراق) المسمى بالعامل البرتقالي Agent Orange المستخدم في الحرب الفيتنامية (طبقاً لاتفاق عام ١٩٦٠م) لأخطار تم تعويضهم مادياً عنها، ونتج عن المصنع هذا ٧٩ ألف متر مكعب من المواد الملوثة تم تخزينها في أكثر من ٨٥٠ حاوية لعدم وجود مكان يتخلص منها فيه.

ويؤدى الديوكسين وشبيهاته في لبن الأم (٥٠ - ٢٥٨ جزء/تريليون) إلى برقشة وطراوة أسنان الرضع فيما بعد، وهو أخطر مركب من تخليق الإنسان، وهو عبارة عن هيدروكربون عطري (أروماتي) هالوجيني. والديوكسينات ترتبط بمستقبلات بروتينية في سيتوبلازم الخلية، ويتحرك المعقد الناتج إلى نواة الخلية حيث يرتبط ببروتين آخر فينشط نسخ Transcription جينات، مما يحدث تأثيراته بهذا الطريق، فيؤثر سرطاناً كما يؤثر تناسلياً ويؤثر في الغدد الصماء والمناعة والكلية والطحال والكبد والجلد. ويحدث سرطان الكبد عامة، كما يحدث سرطان النخاع الشوكي Myeloma في النساء وسرطان الدم في الرجال. وأعلى تركيز ديوكسين في لبن الصدر يوجد في نساء بلجيكا دوناً عن نساء العالم. كما قد يحدث الديوكسين أورام بطانة الرحم Endometriosis أى نمو وتكاثر الخلايا المبطة للرحم خارج الرحم في المبايض والمثانة والأمعاء والبريتون في منطقة الحوض Pelvic، وتستمر هذه الخلايا في الاستجابة لهرمونات المبايض، وتنشأ تغيرات في الدورة الشهرية، ولا تشخص هذه الحالة إلا بالمنظار.

ويؤدى الديوكسين كذلك لسرطان الغدة الدرقية وسقوط الشعر وورم الوجه ونقص المناعة ضد الفيروسات والبكتيريا وانخفاض الوزن حتى ٤٠٪. ويختلف تأثير الديوكسينات حسب نوعها (عدد وموقع ذرات الكلور) وجرعتها ومدة التعرض لها وكيفية التعرض لها، ونوع الكائن المعرض لها وجنسه وعمره. وتتلص الديوكسينات عمل الجينات فتحدث أمراض وراثية ومناعية وسرطانية وعصبية وتشوهات.

ولقد أدت الديوكسينات إلى:-

- ١- انخفاض عدد سبرمات الرجال على مستوى العالم بمعدل ٥٠٪ عما كانت عليه من ٥٠ سنة.
 - ٢- تضاعفت ثلاث مرات نسبة حدوث سرطان الخصي، وتضاعفت مرتان نسبة حدوث سرطان البروستاتا في الخمسين سنة السابقة.
 - ٣- تعاني ٣ ملايين سيدة أمريكية من النمو المؤلم لبطانة الرحم خارج الرحم، بعد أن كانت حالة نادرة الحدوث.
 - ٤- في عام ١٩٦٠م كانت نسبة حدوث سرطان الثدي طول حياة المرأة كنسبة واحد في العشرين، ارتفعت عام ١٩٩٤م إلى واحد في الثمانية.
- يختلف معدل الامتصاص في الجهاز الهضمي حسب ذائبية الديوكسين، فقد وجد في متطوع أن الديوكسين في زيت الذرة قد امتص بأعلى من ٨٧٪، وقدر الوقت اللازم لإفراز (إخراج) نصف الكمية بـ ٢١٢٠ يوماً (٨ سنة)، وفي دراسات أخرى قدر هذا الزمن (نصف العمر) بـ ٧١-١١٣ سنة. ومتوسط تركيز الديوكسين عامة في الإنسان ٥ - ١٠ بيكوجرام/ جم دهن (جزء/ تريليون) ويرتبط التركيز إيجابياً بالعمر، أكثر من ١٠٪ من الأمريكان تحتوي أنسجتهم الدهنية على أكثر من ١٢ جزء/ تريليون، بينما في عمال رش مبيد الحشائش العامل البرتقالي (2,4,5-T) Agent Orange فاحتوى سيرم دماهم على ٤٩ جزء/ تريليون (على أساس محتواه من الليبيدات).
- قد تتطور حالة Chloracne من التسمم بالديوكسين بشدة فتظهر في شهر بعد التعرض للديوكسين، وقد تختفي بعد زوال مصدر التعرض للديوكسين (رغم استمرار ارتفاع محتوى الدم لعدة آلاف من الأجزاء/ تريليون لعدة سنوات)، وقد تستمر الحالة ٢٥ سنة وحتى ٤٠ سنة إذا كان التركيز عالياً والمدة المتعرض لها طويلة والعمر صغير. وقد تظهر تأثيرات للديوكسين مضادة لسرطانات بعض الأنسجة تحت ظروف معينة، رغم أنه سام جينياً أى مسرطن.

المستوى عديم التأثير الضار المقترح لاستهلاك الديوكسين هو ١ نانوجرام/كجم/يوم. يؤثر الديوكسين الذى تتعرض له الإناث الحامل على قدرة التعلم وتطور الجهاز التناسل والجهاز المناعى لمواليدهن. وعندما يتعرض البالغون للديوكسين ينخفض وزن الخصى وأعضاء الجنس الثانوية، وينخفض انقسام طلائية الخصى وتنخفض الخصوبة ويقل تخليق التستسترون، ويقل تنظيم إفراز هرمون الجسم الأصفر من النخامية، وفي الإناث تنخفض الخصوبة والقدرة على حفظ الحمل، ويضطرب مستوى الهرمونات، وتعاق وظائف المبايض، حيث للديوكسين تأثير مضاد للإستروجين على الرحم. والديوكسين سام للمناعة، إذ يستنزف الأنسجة الليمفاوية ويزيد التعرض للأمراض المعدية والطفيلية.

في الخمسينات من القرن العشرين أكتشف لأول مرة أن الديوكسين يسبب مشاكل صحية شديدة بين العمال المعرضين لمخلفات مصانع كيمياوية تصنع المبيدات المكلورة. وفي الستينات والسبعينات من القرن العشرين عرف الديوكسين كملوث في المبيدات ذاتها، ومسبب لمشاكل صحية للعسكريين والمدنيين الذين تعرضوا للعامل البرتقالى Agent Orange في حرب فيتنام. وفي الثمانينات تكشفت مشكلة فجأة، أن الديوكسين يتكون في صناعات أخرى كثيرة مما يدخل فيها المواد المكلورة، وكذلك في محارق القمامة ومصانع الورق. لذا ينتشر الديوكسين في الهواء والماء والحياة البرية، وفي الأغذية والإنسان، فكل إنسان على مستوى العالم الآن معرض للديوكسين. وفي التسعينات عرف بوضوح الأخطار الصحية من التعرض للديوكسين عالمياً.

لا تنتقل الديوكسين عبر المشيمة ولبن الأم، فإن الطفل الرضيع يتعرض جسمه لمعدل ١٠ - ٢٠ ضعف ما يتعرض له البالغ، أى أن ١٠٪ مما يتعرض له الإنسان طول حياته يتحصل عليه في أول سنة من عمره. ويؤثر الديوكسين على الهرمونات الستيرويدية (أندروجينات وإستروجينات وجلوكوكورتيكويدات) وهرمونات الدرقية وميلاتونين وإنسولين وفيتامين A، كما يؤدي لنسبة عالية من السرطانات (واحد في الألف)، إذ يموت ٣٥٠٠ أمريكى سنوياً من التعرض للديوكسين بسرطان الجهاز التنفسى أو الدرقية أو

الأنسجة الضامة والطرية Sarcoma أو جهاز تخليق الأجسام المناعية Hematopoietic أو الكبد وغيرها. إذ لا يوجد حد أمان للتعرض للديوكسين، فالمستوى المقبول هو صفر.

وتنخفض التعرض للديوكسين من الذكاء ويصيب الأطفال بالإكتئاب (وربما بنشاط زائد)، والديوكسين عائلة من الكيماويات لها خواص سمية الديوكسين وإن تباينت في شدة السمية، وهي ٧٥ ديوكسين مختلف (بولى كلوريناتد بيفينيل PCB_s)، و ١٣٥ فيوران مختلف (بولى كلوريناتد دى بنزوفوران PCDF_s)، و ٢٠٩ بولى كلوريناتد بيفينيل PCB_s مختلف، من بينها جميعاً ٢٩ مركب متماثل السمية للديوكسين (أى في شدة ارتباطها بجزئ أريل هيدروكربون أو ما يسمى بمستقبل AH). وكلما كان الارتباط بهذا المستقبل شديد كلما كانت السمية شديدة، لذلك فالمركب TCDD (٢-٣-٧-٨-رابع كلورو دى بنزو-بارا-ديوكسين) هو الأكثر سمية لأنه الأقوى ارتباطاً بالمستقبل AH. لذلك يؤخذ هذا المركب كمرجع، سميته الوحدة، وتنسب إليه سمية المركبات الأخرى. بضرب تركيزها في معامل السمية (أقل من الوحدة) ليشار إلى سميتها بمعامل مكافئ السمية (TEF) أو بكفاءة السمية TEQ وتجمع TEQ لشبيهات الديوكسين معا للتعبير عن السمية الكلية لمخلوط الديوكسينات وشبيهاتها، والتي ترجع ٩٠٪ منها للديوكسين ذاته.

قدّرت وكالة حماية البيئة أن المنبعث سنوياً في الهواء ٢٧٤٥ جم مكافئات سمية، معظمها من محارق فضلات صلبة صحية ومسالك نحاس ومحارق فضلات طبية. فمصادر الحرق ينبعث منها ٨٠٪ في المصادر الجوية.

وضعت ثلاث هيئات حكومية منفصلة خطوط إرشادية لأقل مستوى خطر أو جرعة آمنة أو مسموح بتناولها يومياً من الديوكسين كما يلي:

المهينة		حدود السماح اليومية من الديوكسين في الغذاء
بيكوجرام/كجم وزن جسم	بيكوجرام/إنسان بالغ (٧٠ كجم)	
٠.٠١	٠.٧	وكالة حماية البيئة الأمريكية
١.٠	٧٠	الوكالة الاتحادية للمركبات السامة وتسجيل المرض
١-٤	٧٠-٢٨٠	منظمة الصحة العالمية
٢.٢	١٥٤	إلا أن متوسط الاستهلاك اليومي في الغذاء الأمريكي
١-٣	٧٠-٢١٠	ومدى الاستهلاك اليومي في الغذاء الأمريكي
٣-٦	٢١٠-٤٢٠	ومدى الاستهلاك اليومي في الغذاء الأمريكي من الديوكسين وشبيهاته

طبقاً لوكالة حماية البيئة فإن الإنسان الأمريكي معرض طول حياته للإصابة بالسرطان بمعدل واحد في ١٠ آلاف لتعرضه للديوكسين، والخطر فيمن هم معرضون بمستوى عال يصل إلى واحد في الألف، وهذه التقديرات على أساس أكل جرعة خطرة نوعاً قدرها ٠.٠١ بيكوجرام/كجم وزن جسم/يوم لمدة أطول من ٧٠ سنة عمر، وعلى هذا المستوى فإن هناك إضافة لذلك فرصة إصابة سرطانية لواحد في المليون، وهو مستوى خطر مقبول لأن الاستهلاك اليومي من الديوكسين يبلغ ١-٣ بيكوجرام/كجم وزن جسم من الديوكسين (٣-٦ بيكوجرام ديوكسين وشبيهاته)، فكل يوم معرض الشعب الأمريكي عامة لخطر السرطان بمعدل ١٠٠-٣٠٠ مرة أكثر من واحد في المليون كخطر سرطان مقبول.

ولقد سجلت وكالة حماية البيئة الأمريكية (١٩٩٤م) ومنظمة الصحة العالمية (١٩٩٨م) أقل مستوى ديوكسين يؤدي لتأثيرات ضارة ملحوظة (LOAEL) ما بين ١٠-٧٣ نانوجرام/كجم (١٠ أضعاف متوسط محتوى الجسم) كما يلي:-

التأثير المرضي	النوع	محتوى الجسم نانوجرام/كجم
تثبيط المناعة	فئران	١٠
انخفاض عدد الإسبرمات	جرذ	٢٨
نموات شاذة لبطانة الرحم	قردة	٤٢
انخفاض المناعة	جرذ	٥٠
شدوذ جنسى للإناث	جرذ	٧٣
ضرر بتحمل الجلوكوز - انخفاض حجم الخصى	إنسان	١٤
انخفاض تركيز التستسترون	إنسان	٨٣

ويؤدى التعرض للديوكسين إلى اضطرابات فى هرمونات الدرقية، وحساسية غذائية وللتراب والحشرات وجيوب اللقاح، وتأخر تطور الأعصاب فى الأطفال، وزيادة زمن ردود الأفعال، ونقص معدنة الأسنان الدائمة، وزيادة الإناث فى النسبة الجنسية للمواليد، صغر القضيب، انخفاض الشهوة الجنسية، عقم، زيادة الحساسية للعدوى المرضية، أمراض تنفسية، التهاب الأذن، انخفاض مستوى التستسترون، زيادة هرمونى التبويض FSH والجسم الأصفر LH مما يخفض عدد الاسبرمات. ويتداخل الديوكسين مع الإنسولين فيخفض تحمل الجلوكوز مما يؤدى لمرض السكر (زيادة ١٢٪ لكل ١٠٠ جزء/ تريليون ديوكسين فى دهون الدم).

عرف العلماء الديوكسين كمشجع قوى للسرطان فى حيوانات المعمل منذ منتصف الستينيات من القرن الماضى، إلا أن رجال الصناعة يزعمون أن الإنسان معفى من هذا الخطر السرطانى للديوكسين، رغم أن الديوكسين كملوث فى المبيد العشبي (2,4,5-T) وAgent Orange (2,4D) عندما استخدمه الجيش الأمريكى لإزالة أوراق أشجار غابات فيتنام من عام ١٩٦٢م إلى ١٩٧١م سبب كثيراً من الأضرار الصحية، سواء السرطان أو تشويه المواليد وتلف الكبد وتدهور الغدد الصماء وغيرها، إلا أن المال لعب دوراً فى إخفاء هذه التقارير مؤقتاً، وسرعان ما تأكد التأثير المسرطن للديوكسين على الإنسان، فالعمال المعرضون للديوكسين فى مصانع المبيدات كانوا مصابون بمعدل ٩ مرات أكثر من غيرهم

بالسرطان في الأنسجة الضامة، كما زادت فيهم سرطانات الجهاز التنفسي (القضية الهوائية - الشعب الهوائية - الرئة) عن العامة، إلا أن هؤلاء العمال يتعرضون لكيمياء أخرى مع الديوكسين، وكذلك ينتشر الديوكسين (من إنبعاثات المحارق للصرف الصحي والمخلفات الصلبة والخطرة) إلى السلسلة الغذائية، ويتجاهل البعض هذه الإنبعاثات وخطرها بل ويقللون من شأنها، إلا أن على المدى البعيد وتراكمها سيؤديان للتدخل مع مسببات السرطانات المتعددة.

على أي الأحوال تؤكد نتائج الدراسات باستمرار ضلوع الديوكسين في أحداثه للسرطان في الإنسان بل وكذلك للذئبة الصدرية (للرجال)، وأمراض الجهاز الهضمي وتليف الكبد وأمراض المرارة والقناة المرارية، وأمراض الجهاز البولي التناسلي (لل سيدات)، وحب الشباب المزمن. ويجب التأكد من أن التعرض لمسرطنات قد لا يظهر السرطان إلا بعد ذلك بمدة تتباين ما بين ٧ و ٤٠ - ٥٠ سنة. فتعرض مدينة Meda الإيطالية لسحابة ديوكسين من مصنع أدوية تبع شركة هوفمان لاروش في ١٠/٧/١٩٧٦م أدى إلى زيادة إصابة السيدات بسرطانات المرارة والقناة المرارية وأمراض الدورة الدموية وأمراض القلب الروماتيزمية المزمنة وسرطان المخ وسرطان الغدة الدرقية، وعانى الرجال من زيادة أمراض أوعية المخ (صدمة) وسرطان الجلد وسرطان البلورا وسرطان الرئة وسرطان العقد الليمفاوية Hodgkin's Disease وسرطان الدم. وتؤكد دراسات سويدية أن التعرض لفينوكسي حمض الخليك (مبيدات حشائش ملوثة بالديوكسين) يزيد من حدوث سرطان الأنسجة الضامة. إلا أن الحقائق غير جلية لتضارب مصالح رجال الصناعة مع حقائق البحوث العلمية وبينهما سطوة رأس المال التي تعمل على تعميم الحقائق أو إخفائها أو بقاء الوضع على ما هو عليه!! ويطرح السؤال نفسه هل الأهم حماية الناس والبيئة من الخطر أم حماية الكيمياء من التشريعات والمراقبة؟

يعد الديوكسين أحد المركبين أو الثلاثة الأشد سمية معرفة، بل قيل أنه الأشد سمية بين الكيمياء والمخلقة المعروفة، والديوكسين عائلة من الكيمياء ومجموعها ٧٥ مركباً لا توجد بشكل طبيعي أو يجري إنتاجها، بل كنواتج عرضية ومخلفات لعدد من العمليات

الصناعية، والديوكسين الأشد سمية يطلق عليه 2,3,7,8-TCDD. وتنتج الديوكسينات كمخلفات صناعية لبعض المبيدات العشبية Herbicides، ومواد حفظ الأخشاب المصنعة من ثلاثي كلوروفينولات، وبعض مبيدات الجراثيم كسداسي كلوروفين، وكذلك من صناعة الورق ولية Pulp and Paper، ومن كمر الخشب في وجود الكلور، ومن حرق المواد المحتوية على البنزين المكلور وثنائي الفينيل، ومن حرق الوقود ذى الرصاص وحرق الأرواث.

وقد رصدت السرطانات في الإنسان من جراء تعرضه لحوادث انتشار الديوكسين عام ١٩٤٩م في انفجار مصنع كياويات في مونسنتو غرب فرجينيا، وفي عام ١٩٥٣م من مصنع كياويات الماني BASF فتعرض العمال وسكان مدينتي مانهيم ولافسهافين لكياويات تحتوى الديوكسين، إلا أن البحوث كانت تجرى بتمويل من الشركات المتسببة في الكوارث، فاستطاعت إخفاء وقلب الحقائق المنشورة للأسف في مجلات علمية راقية، لكن الواقع يسجل شدة الكوارث عن التضليل العلمى مدفوع الأجر من الشركات الملوثة للبيئة.

وخطورة الديوكسين أنه يصل الإنسان عن طريقى الفم والرائث بل وكذلك عن طريق الجلد، خاصة جلد الأطفال (لأنه أكثر نفاذية) عن الكبار، وخاصة من التركيزات المنخفضة عن التركيزات العالية. ويمتص الجلد الكياويات عن طريق غدد العرق والغدد الدهنية وبصيلات الشعر في الجلد. وخطورة الجلد كطريق نشط للميتابوليزم أنه يمتص الديوكسين بمعدل أعلى من تركيزاته المنخفضة (عن العالية) وهى التى يتعرض لها الإنسان عادة لمدة طويلة (تسمم مزمن) عن التركيزات العالية لفترات بسيطة (تسمم حاد).

وأفاد أطباء القوات الجوية الأمريكية المشاركين في الحرب الفيتنامية أن التعرض للديوكسين زاد من السرطانات وتشوهات الأجنة، واضطرابات نفسية (عدم اتزان، غضب، قلق، عزلة)، وتلف الكبد، وتدهور أوعية القلب، وتلف الجهاز الهرموني (الغدد الصماء)، وذلك من جراء التعرض للمبيد المستخدم لإسقاط أوراق الغابات لاصطياد رجال المقاومة الفيتنامية المختبئين في الغابات، فقد كانت هذه المبيدات العشبية ملوثة بالديوكسين بمعدلات ٣٣ - ٦٦ جزء/ مليون. فقد اكتشفوا ١٩٠ تأثيراً سلبياً على الصحة من جراء التعرض للديوكسين.

نص تقرير وكالة حماية البيئة للأمم المتحدة في سبتمبر ١٩٩٤م على شدة خطورة الديوكسين على الصحة (ربما بما يفوق تأثير DDT على الصحة العامة الذي ظهر في ستينات القرن العشرين)، فالديوكسين مسرطن للإنسان ويسبب مشاكل شديدة في التناسل والنمو (على مستويات أقل ١٠٠ مرة عن المستوى المسرطن) والجهاز المناعي والهرموني، وتوجد تركيزات مئة (قريبة من التركيزات الضارة) في عامة الشعب الأمريكي. والديوكسين اسم عام لمئات الكيماويات عالية الثابرة في البيئة، وأهمها وأشدها سمية هو المركب ٢-٣-٧-٨-تتراكلورو دي بتزو-بارا-ديوكسين TCDD.

ولتأثير الديوكسين على المناعة فيزيد من الحساسية للأمراض المعدية، ويؤدي لاضطراب وظيفي للمهرمونات المنظمة وكذلك للغدة الدرقية والبنكرياس فيؤدي لمرض السكر. وعلى المستويات من الديوكسين الموجودة في أجسام معظم الأمريكيان فتؤدي لصغر حجم الخصي وتلف البنكرياس. وعلى المستويات الموجودة في ١٪ من الأمريكيان (٢٥ مليون) من الديوكسين يحدث انخفاض لعدد الإسبرمات وتركيز التستوستيرون، فالديوكسين يؤثر على هرمونات كل من الذكر والأنثى، فينخفض عدد الإسبرمات وتزيد السرطانات المتأثرة بالهرمونات (مثل سرطان الثدي والخصي والبروستاتا).

حد السماح:

يؤدي الديوكسين في الحيوانات إلى الإجهاض المتكرر، وله تأثيرات وراثية، وصنفته وكالة حماية البيئة (EPA) التابعة لهيئة الأمم المتحدة وكذلك الوكالة الدولية لبحوث السرطان (IARC) أنه محتمل أن يكون مسرطن للإنسان. وحد الأمان من الديوكسين كما وضعته EPA لا يتعدى عدة فمتوجرامات أي 1×10^{-10} من الجرام، إذ أن 1×10^{-10} جرام (أي ٤ر٦ فمتوجرام) /كجم وزن جسم/ يوم تؤدي إلى حدوث حالة سرطان بين كل مليون إنسان، ومن ثم على فرض أن متوسط وزن الجسم ٧٢ كجم (ذكور ٧٠ كجم وإناث ٥٥ كجم) وطول الحياة ٧٠ عاماً فإن الإنسان يتحصل طول حياته على 0.1×10^{-10} ميكروجرام (١٠ر١ مليون فمتوجرام) كحد أقصى للأمان Safe lifetime dose على حد اعتقاد وكالة حماية البيئة، وهي جرعة تعادل في وزنها ١ على ٣٢ مليون جزء من قرص أسبرين (على اعتبار

أن وزن قرص الأسبرين ٣٢٥ مليجرام أى ٣٢٥ تريليون فمتوجرام). وقد وضعت إدارة الغذاء والدواء الأمريكية FDA هذا الحد بعشرة أمثال ما وضعتة EPA أى ١٠١ مليون فمتوجرام (٠١ ميكروجرام) مدى الحياة (أى ٦٤ × ١٠^{-١٠} جرام أو ٦٤ فمتوجرام/كجم وزن جسم/يوم لمدة ٧٠ سنة). وقد أطلق على هذا الحد الجرعة المرجعية Reference dose أى الجرعة المأكولة بانتظام دون إحداث مرض (سرطان).

وقد وضعت وكالة حماية البيئة (EPA) حداً للديوكسين في الماء للشرب لا يتعدى ٠٣ ر. نانوجرام/لتر (٠٣ ر. جزء/تريليون)، كما وضعت إدارة الغذاء والدواء (FDA) حد سباح للديوكسين في الأسماك والمحاريات لا يتعدى ٥٠ جزء/تريليون.

وتنصح وكالة حماية البيئة ألا يتعدى استهلاك الأطفال عن ١ جزء/تريليون ديوكسين في الماء (١ نانوجرام/لتر) في اليوم أو ٠١ ر. جزء/تريليون يومياً لمدة طويلة، بينما البالغون ولمدة طويلة لا ينبغي استهلاك أكثر من ٠٤ ر. جزء/تريليون ديوكسين في ماء الشرب.

تتعرض الأمم الصناعية لحوالى ٠٣ - ٠٦ بيكوجرام ديوكسين/كجم وزن جسم/يوم، أو ٣ - ١ بيكوجرام مكافئ سمية (للدخول شبيهات الديوكسين من الفيوورانات مع الديوكسينات في الحساب)/كجم وزن جسم/يوم، أو ٤٠ - ٦٠ بيكوجرام مكافئ سمية (ديوكسينات وفيوورانات وثنائيات الفينول عديدة الكلور)/جم دهون. والحد الذى لا يظهر أعراض سلبية هو ١ - ١٠ نانوجرام مكافئ سمية/كجم/يوم. ولقد حددت المنظمات الدولية [WHO/TEQ] الحد المسموح به من الديوكسين في الإضافات العلفية الرابطة أو المسيلة بمقدار ٥٠٠ بيكوجرام/كجم كحد أقصى.

الوقاية والعلاج:

لا يمكن وقف التعرض للديوكسين بفاعلية دون الاعتبارات المفقودة التالية:

- ١ - الديمقراطية التى تمنح القوة للمواطن لحماية نفسه.
- ٢ - الاتحاد للعب دور أساسى فى خلق استراتيجيات قومية على المدى البعيد.
- ٣ - العمل الجماعى (منظمات) لتحسين الحياة بالفعل وليس بالكلام.

والديوكسين مشكلة كل أمريكي وفيتنامي (ريفى - رضيع لبن الأم - عمال الأفران - مرضى سرطان الثدي)، لذلك تكونت جماعات لوقف التعرض للديوكسين من خلال خلق حوار سياسى عام على مستوى كل الولايات والبيوت من خلال شبكة المعلومات العالمية، لخلق سياسة قومية لإعادة التدوير، ووقف الحرق، وتعديل نظم التصنيع لحماية الشعب وبيئته من التعرض للديوكسين، وانتشرت الكتب والندوات وحلقات النقاش ووسائل الدعاية (ميداليات - فانلات) وغيرها للتوعية لتجنب ووقف التعرض للديوكسينات.

والشعوب البدائية (لاعتادها على الغذاء البرى والسماك والماء الملوث) تحتوى أجسامها ملايين المرات قدر ما تحتويه أجسام من يعيشون فى بيئة نظيفة، إذ أن ٩٠٪ مما نتعرض له من الديوكسين مصدره الغذاء، خاصة السمك واللحوم ومنتجات الألبان، ويزداد تركيزه بالرقى فى السلسلة الغذائية. المسنون مازالوا يتناولون الأجزاء الدهنية من السمك وهى عالية التركيز من الديوكسين وغيره من الملوثات كالزئبق.

عموماً الهدف هو تشجيع منع إنتاج الديوكسين أكثر من التحكم فيه، لأنه من غير الممكن تفاديه أو إزالة سميته من أجسادنا، إذ يمكن اكتشافه فى جميع أعضاء جسمنا، ويركيزات عالية فى دهوننا وألبان صدور النساء، كما ينفذ الديوكسين (المتكون خلال عمر الأم) من المشيمة إلى الجنين. وتحتوى ألبان الأمريكيات حتى ٥٠٠ ضعف ما تحتويه ألبان الماشية، لذا يتحصل الرضيع من صدر أمه على كمية ديوكسين تعادل ٢٠ - ٦٠ مرة قدر ما يتناوله البالغ. كما يخفض الديوكسين من عدد سمرمات الرجال. وتعرض الجنين أو الرضيع للديوكسين يؤثر على الاتزان الهرمونى، ويؤدى لتشوهات خلقية، ويخفض النمو. والجرعة البسيطة من الديوكسين تظهر تأثيراتها لاحقاً فى شكل التأثير على الذكاء والخصوبة ومشاكل تناسلية عند البلوغ، كما يرتبط تأثيرها بمرض السكر وغيره من الأمراض. فالديوكسين يعمل كهرمون بيئى، فيؤثر على العمليات البيوكيماوية الطبيعية فى الجسم.

فالديوكسين يدخل الجسم، ويمر خلال الأغشية الخلوية مرتبطاً مع مستقبل بروتينى طبيعى يسمح للديوكسين بالدخول لنواة الخلية متفاعلاً مع الحمض النووى DNA مؤثراً على الجينات المتحكم فى العديد من التفاعلات البيوكيماوية، مثل تخليق وميتابوليزم

المهرمونات والإنزيمات وعوامل النمو الكيماويات الأخرى بما يغير من وظائف الجسم محدثاً التأثيرات السامة الملحوظة، واستخدمت هذه الخاصية في عمل اختبار بيولوجي (CALUX) حساس يقيس الديوكسين بالفموتوجرام باستخدام خلية تضيء عند تعرضها للديوكسين بشدة تتناسب مع تركيز الديوكسين، لكن الاختبار الروتيني للديوكسين باستخدام الكروماتوجرافى الغازى/ ماس سبكتروسكوبى مكلف ويحتاج عينات أكبر للتحليل.

شدة التأثيرات المرضية والمسرطنة للديوكسين وما يسببه من وفاة بالسرطان ترتبط بتركيزه، لذلك فمنع تخليقه هو الحل (وليس التحكم فيه)، أى ليس له حد أمان أوحد مقبول في الغذاء (كأهم مصدر للديوكسين يتعرض له الإنسان)، فالاحتياطات لم تمنع تعرض الإنسان للديوكسين، لذا وجب المنع من المنبع، لأن الديوكسين لا يؤثر وحده على الإنسان بل هناك العديد من الكيماويات الأخرى، ولم يعمل حساب للحد الخطر في وجود الكيماويات الضارة الأخرى، بل تدرس كل مادة على حدة، دون اعتبار لتراكبها وتعاونها في التأثيرات الخطرة.

ليس هناك مستوى إضافى آمن من التعرض للديوكسين لتشيع أجسامنا به فعلا، فأى تعرض إضافى سيهلكنا. لذا فيجب التوقف فوراً عن حرق المخلفات الحضرية والخطرة والطبية والعسكرية والمشعة، وأى مخلفات شبيهة تحرق في أفران أسمنتية أو ما شابه ذلك. كما يجب البدء فوراً في استبعاد صناعة واستخدام المركبات العضوية الكلورة (بها فيها البلاستيك PVC).

ويطلق الركن الأخضر على الخطة القومية لانعدام الديوكسين من خلال:

- وقف أى تصاريح جديدة تؤدى لإنتاج الديوكسين.
- إلغاء أى تصاريح موجودة بشأن ما يؤدى لإنتاج الديوكسين.
- وضع محاذير على المحارق الجديدة، ومنع حرق المخلفات المكلورة في المحارق الموجودة حالياً.
- خفض أو منع تبييض الورق المستخدم فيه الكلور.

- وضع جدول زمنى لسرعة وقف استخدام PVC.

إذ ينبغي البحث والسعى للحفاظ على صحة الإنسان قبل الربح الشخصى، وإذ لم تتقدم الصناعة بهذه الإجراءات طوعية فواجب الحكومات وضع القوانين لحماية البيئة والصحة العامة.

فلا بد من الانتقال إلى صناعات خالية من الكلور، وعدم نقل التكنولوجيات القديمة (التي تستخدم الكلور) أو مخلفاتها (رماد - أرواث - أوراق - كيباويات - بلاستيك) إلى مناطق أخرى تلوثها (بهدف المنفعة الذاتية لمنتجها)، فهذه سياسة غير مسئولة (تعمل على نشر المواد الملوثة بالديوكسين في البيئة) يجب وقفها فوراً. فمن حق الإنسان أن يعلم مقدار الديوكسين الذى يلوث غذائه.

فالذى حد من زيادة التلوث بالديوكسين في أمريكا ليست سياسة الحكومة، بل نشاط المجتمعات على مستوى القاعدة بغلق المحارق، وتنظيف صناعة الورق، وشراء منتجات خالية الكلور، وتحريم استخدام رماد المحارق في أى أغراض (أسمنت - بناء - أرضيات) لخطورتها، إعادة تدوير واستخدام الورق والمعادن والزجاج، وتحريم حرق مخلفات الصرف الصحى الصلبة، وعدم استخدام البلاستيك في المنتجات الطبية، وعدم حرق المخلفات الطبية كلها بل تقييمها بالميكروواف أو بالبخار) لأنها ثالث أهم مصدر للديوكسين، وعدم إنشاء محارق للمخلفات الطبية جديدة وإنهاء الموجود منها (مع معالجة مخلفاتها السائلة قبل صبها في الصرف الصحى وعزل رمادها عن البيئة)، وتصفية محارق المخلفات الخطرة، وعدم التصريح بمحارق جديدة، إيجاد بدائل لحرق المخلفات الخطرة، وخفض إنتاج المخلفات الخطرة، وعدم استخدامها في الحرق الصناعى كوقود، إيجاد هيئات بحثية لدراسة الآثار الصحية لانبعاثات حرق المخلفات الخطرة على الكائنات المختلفة، منع استخدام تراب أفران الأسمنت (فاستخدام المخلفات كوقود لأفران الأسمنت يلوث الرماد الطائر بالديوكسين)، ومنع إضافته للأسمنت أو تدويره، استخدام عمليات تصنيع وتكنولوجيا خالية الكلور، تبييض غير كلورى (أوكسجين - أوزون - بيروكسيد)، منع انبعاث المركبات الكلورية للهواء (كلور - ثانى أوكسيد الكلورين - كلورفورم - حمض هيدروكلوريك وغيرها)،

استبعاد حرق المواد المكلورة والبلاستيك والوحل Sludges المكلور، نشر الأخطار الصحية من الديوكسين في المنتجات الملامسة للغذاء أو الجلد (مناشف - فوط صحية - واط Tampons).

يتكون البلاستيك (كلوريد عديد الفينيل PVC) من إثنين من المرطبات هما إيثيلين ثنائي الكلوريد EDC وفينيل كلوريد مونومير VCM، وأثناء إنتاج البلاستيك تتخلق كميات كبيرة من الكيماويات السامة، منها الديوكسينات والفيورانات وعديدات الكلور ثنائي الفينيل وهكساكلوروبينزين، مما أصاب عمال مصانع البلاستيك بمعدلات سرطانات عالية.

ويدخل البلاستيك في مواد البناء والأنابيب وعزل الكابلات والأثاث والثلاجات ومكونات السيارات والمستحضرات والأدوات الطبية وأغطية للأرضيات والحوائط واللعب والعبوات، وعند احتراقها في الحوادث أو حرق نفاياتها يتصاعد منها غاز كلوريد الهيدروجين الذي يتحول بالترطوبة إلى حمض هيدروكلوريك في الرئة، كما يتخلف الديوكسين باحتراق البلاستيك، ويتخلف في رماد المحارق العناصر الثقيلة من البلاستيك كالرصاص والكاديوم والكروم، فتلوث الماء والهواء والتربة. وعلى ذلك فوكالة حماية البيئة تنادى بمنع إنتاج البلاستيك ليحل محله منتجات خالية الكلورين.

وتلوث بعض المبيدات بالديوكسين لدخول الكلورين في عمليات تصنيعها، ومن هذه المبيدات الملوثة بالديوكسين: بنتاكلوروفينول و 2-4-D, Silvex, 2-4-5-T, Agent Orange. فيؤدي حرق المبيدات المكلورة إلى تخليق الديوكسينات فتتعرض لها في الهواء والماء والغذاء، كما يتعرض لها الفلاحون أثناء خلطها واستخدامها ونفاياتها وأثناء الحصاد، وتنتشر في الماء السطحي والأرضي. ورغم تحريم عديد من المبيدات في أمريكا، فإنها تستخدم وتصدر للدول النامية، إلا أنه المفروض منع إنتاج مثل هذه المبيدات الملوثة بالديوكسين وتحريم استخدامها وتصديرها، والتدوين عليها بما يفيد تلوثها، ونشر الوعي الصحي والثقافة لعمال المصانع والتطبيق والقائمة، وعمل قوائم بالمبيدات الملوثة بالديوكسين بأسائها التجارية والكيماوية وأرقامها.

في تكرير البترول تستخدم المذيبات الكلورينية (لتنشيط العوامل المساعدة) مما يخلطها بالبتروكيماويات ويولد الديوكسين، فيتعرض عمال هذه الصناعة لكثير من المخاطر الصحية لأنهم في خط المواجهة ويأكلون الأسماك التي تعيش في مخلفات هذه الصناعة. لذا يتحتم عزل الكلور من هذه الصناعة، لأن الديوكسين لا يتكون في غياب الكلور، كما أن البترول يمكن تكريره بدون مركبات مكلورة، مما ينقذ البشرية من الديوكسينات التي تنبعث من حرق الوقود وزيت المواتير ومشاريع القوى وغيرها.

ومن مصادر الديوكسين كذلك العمليات الحرارية في عديد من القطاعات المعدنية، مثل إنتاج الحديد والصلب والنحاس والألومنيوم والمغنسيوم والتيتانيوم وصناعات معدنية أخرى، مما ينصح معه بمنع إدخال الكلورين في عمليات إنتاج المعادن، لأن حرق المخلفات الملوثة تؤذي البيئة (إنسان - حيوان - نبات - ماء - تربة)، كما أن دفن النفايات دون معالجة ينقل المشكلة للأجيال القادمة أو يسربها لمناطق أخرى، مما يحتم البحث عن طرق تنقية يطور لها آليات فنية للهدم دون حرق، تكون آمنة وفعالة واقتصادية ومقبولة وإمكاناتها متاحة.

معظم الفحم يحتوي كلورين، فعند حرقه يتكون الديوكسين، كما ينبعث منه عند حرقه كذلك الزئبق وأكاسيد النيتروجين والكبريت وثاني أكسيد الكربون. ففي عام ١٩٩٥م اعتبر حرق الفحم سادس أعلى مصدر الديوكسين. والرماد المتخلف عن حرق الفحم غني بالديوكسين والزئبق والمعادن، فهو خطر، لذا لا يستخدم في التسميد أو كمواد مألثة أو في البناء وغيره، وإلا لوث البيئة بخطورة، فلا ينبغي إعادة تدويره. كما ينصح بوقف حرق الفحم، بل تستخدم مصادر أخرى للطاقة نظيفة (شمس - رياح - غاز طبيعي الخ).

ويعد الحرق الصناعي للأخشاب المعاملة في المرتبة التاسعة في قائمة أعلى المصادر إنتاجا للديوكسين. فالحشب كمخلفات تحرق للتدفئة في المنازل (٢٥٪) ولتوليد الكهرباء (١٪) أو في القطاع الصناعي كوقود (٧٤٪). والحشب يحتوي على الكلورين، وبتراكيز أعلى في المخلفات من الحشب المعامل بالمادة الحافظة بنتاكلورو فينول (بتنا)، وقد يحتوي الحشب على زرنيدات الكروم والنحاس، والكربوزوت. والبتنا محرمة في ٢٦ دولة. وينصح بعدم الحرق الصناعي للحشب المعامل، وعدم معاملة الحشب بالمواد الحافظة المكلورة، وتوعية

إن كانت مشاريع القوى النووية تنتج النشاط الإشعاعي، فالمحارق Incinerators تخلف رماد سام محمل بالديوكسين والعناصر الثقيلة، ولا يعرف أحد كيفية تجنب مخاطرها. لذلك يقترح للتعامل مع المخلفات (الزبالة) Trash إما لا تنتجها، تدويرها (تعيد استخدامها) Recycle it، أو تحرقها. فيمكن إعادة استخدام حتى ٨٤٪ من الزبالة، وذلك بتصنيفها إلى مخلفات أغذية، ورق، زجاج وصفيح، وخلافه (لا يعاد استخدامه، وأساسا البلاستيك). فتدوير المخلفات يغني عن حرقها، وأرخص من الحرق بمعدل ٣٥٪، فالتدوير اقتصادي، وفيه خلق لفرص عمل، وصديق للبيئة. كما أن تصنيع الزجاج من زجاج سابق أقل استهلاكاً للطاقة عن تصنيعه من الرمل، ونفس الشيء بالنسبة لتصنيع الألومنيوم من ألومنيوم معاد تدويره، فهو أقل تلويثاً للبيئة عن صناعته من خام البوكسيت، وكذلك إنتاج الورق والصلب بنفس الطريقة (من إعادة تدوير المخلفات) فيه توفير مادي، لكن الأمر يتطلب ضمان توفير الإمداد المستمر بالمواد التي يعاد تدويرها.

عموماً المتبقى بعد إعادة التدوير سيحرق، فإن أعيد تدوير ٢٥٪ من القمامة فإن ٧٥٪ المتبقية ستحرق، إلا أنها يجب أن تحرق تحت سيطرة ومراقبة منعاً لتلوث البيئة. وبمكس خفض آثار التلوث البيئي بمنع استخدام الملوثات، ففي عقد من الزمان (١٩٧٩ - ١٩٨٩م) انخفض مبيد (د.د.ت) بمعدل ٩٠٪ والرصاص بمعدل ٩٥٪، وكذلك انخفضت بشدة كل من عديدات الكلور ثنائيات الفينيل PCBs وسترانثيوم-٩٠ في الجو نتيجة الحد من استخداماتها في البيئة.

الصيدون وأسره من الجماعات المعرضة لخطر الديوكسين الملوث للسماك، خاصة النساء والبنات (ينبغي خفض استهلاكهن من السمك في فترتي الحمل والرضاعة). ولخفض استهلاك الديوكسين يختار للتغذية الأسماك الصغيرة، غير الدهنية، مع نزع جلودها (لغناها بالدهن)، وإسالة وإزالة دهونها أثناء إعدادها.

عموماً فالتناس أقل عرضة الآن للديوكسين عما كان في سبعينات القرن الماضي،

للخطوات التي اتخذت ضد الانبعاثات الملوثة للبيئة، وعليه انخفض استهلاك الديوكسين في عام ٢٠٠١م عن عشر سنوات سابقة، كما انخفض ديوكسين لبن الأمهات للخمس عن السبعينات في السويد. ويوصى بألا تزيد عدد الوجبات من الرنجة عن مرة في الشهر ومن السالمون عن مرة في الأسبوع، إذ أن الاستهلاك الأسبوعي المسموح به في دول الاتحاد الأوروبي من الديوكسين هو ١٤ بيكوجرام مكافئ سمية/كجم وزن جسم، كحد أمان طول عمر الإنسان، ورغم ذلك فالسويديون في المتوسط يستهلكون نصف المسموح به (٩-١٣ بيكوجرام/كجم وزن جسم/أسبوع)، بينما في بريطانيا والترويج ١٤، وفنلندا ١٣، وهولندا ١٠، ومتوسط الاستهلاك الأوروبي ٨-٢١ بيكوجرام/كجم وزن جسم/أسبوع. ويشكل السمك في المتوسط مصدراً لأكثر من ٣٠٪ من اجمالي الديوكسين المستهلك (١٧٪ من السالمون والرنجة).

وقد رت الديوكسينات (بدون ثنائيات الفينيل عديدة الكلور) في الأسماك الدهنية في السويد أعوام ٢٠٠٠ - ٢٠٠٢م في العضلات بالبيكوجرام/جم وزن طازج (وليس على أساس الدهن لتباين مستواه حسب الحالة الغذائية والفسولوجية لنفس نوع السمك، علاوة على انخفاض دهن العضلات) علماً بأن أقصى حد مسموح به في دول الاتحاد الأوروبي اعتباراً من أول يوليو ٢٠٠٢ هو ٤ بيكوجرام/جم سمك طازج، فوجد أن المحتوى من الديوكسين يتباين حسب نوع السمك وعمره (حجمه) ومحتواه الدهني وجنسه وموقع صيده وموسم الصيد، فوجد في الذكور أعلى من الإناث (في أكثر الأنواع)، وفي الرنجة أعلى من الثعالب والسالمون والمبروك والجمبري والكابوريا والسمك الأبيض، وفي السمك البري أعلى من المستزرع، ويزيد تركيزه بزيادة دهن نفس النوع السمكي (أو بزيادة العمر)، وتركيزه في أسماك البحيرات أعلى منه في نفس نوع الأسماك في الأنهار (راجع للعمر) وفي البحيرات عامة على الأنهار، وتركيزاته الحالية أقل مما سبق في نفس الأنواع، وتباين التركيزات لنفس النوع السمكي من موقع لآخر داخل نفس الجسم المائي، ومن نوع لآخر داخل نفس الموقع، ويزيد تركيزه بزيادة العمر داخل نفس النوع والموقع، كما يتباين في نفس النوع من موقع لآخر، ومن عضو لعضو في نفس النوع [فالكابوريا تحتوى عضلاتها على

٨٥* بيكوجرام/جم، بينما الكبد البنكرياسى (الزبد الأخضر الرمادى الدهنى) ١٣ بيكوجرام/جم، والبطارخ تحتوى ضعف الكبد البنكرياسى]. وتراوح تركيزاته ما بين ٣٨* و ٢٣ بيكوجرام/جم وزن طازج.

عموماً فإنه لا يوجد أمان بدون رقابة كما يقول المثل الألمانى: "Keine Sicherheit ohne kontrolle".

الأكريلاميد
Acrylamide (Acrilamide)

1. The first part of the document is a letter from the President of the United States to the Congress, dated January 1, 1861.

2. The second part is a report from the Secretary of the Treasury, dated January 1, 1861.

3. The third part is a report from the Secretary of the Interior, dated January 1, 1861.

4. The fourth part is a report from the Secretary of the Navy, dated January 1, 1861.

5. The fifth part is a report from the Secretary of the War, dated January 1, 1861.

6. The sixth part is a report from the Secretary of the State, dated January 1, 1861.

7. The seventh part is a report from the Secretary of the War, dated January 1, 1861.

8. The eighth part is a report from the Secretary of the Navy, dated January 1, 1861.

9. The ninth part is a report from the Secretary of the Interior, dated January 1, 1861.

10. The tenth part is a report from the Secretary of the Treasury, dated January 1, 1861.

11. The eleventh part is a report from the Secretary of the War, dated January 1, 1861.

12. The twelfth part is a report from the Secretary of the State, dated January 1, 1861.

13. The thirteenth part is a report from the Secretary of the War, dated January 1, 1861.

14. The fourteenth part is a report from the Secretary of the Navy, dated January 1, 1861.

15. The fifteenth part is a report from the Secretary of the Interior, dated January 1, 1861.

16. The sixteenth part is a report from the Secretary of the Treasury, dated January 1, 1861.

17. The seventeenth part is a report from the Secretary of the War, dated January 1, 1861.

18. The eighteenth part is a report from the Secretary of the State, dated January 1, 1861.

19. The nineteenth part is a report from the Secretary of the War, dated January 1, 1861.

20. The twentieth part is a report from the Secretary of the Navy, dated January 1, 1861.

21. The twenty-first part is a report from the Secretary of the Interior, dated January 1, 1861.

22. The twenty-second part is a report from the Secretary of the Treasury, dated January 1, 1861.

23. The twenty-third part is a report from the Secretary of the War, dated January 1, 1861.

24. The twenty-fourth part is a report from the Secretary of the State, dated January 1, 1861.

25. The twenty-fifth part is a report from the Secretary of the War, dated January 1, 1861.

26. The twenty-sixth part is a report from the Secretary of the Navy, dated January 1, 1861.

27. The twenty-seventh part is a report from the Secretary of the Interior, dated January 1, 1861.

28. The twenty-eighth part is a report from the Secretary of the Treasury, dated January 1, 1861.

29. The twenty-ninth part is a report from the Secretary of the War, dated January 1, 1861.

30. The thirtieth part is a report from the Secretary of the State, dated January 1, 1861.

31. The thirty-first part is a report from the Secretary of the War, dated January 1, 1861.

32. The thirty-second part is a report from the Secretary of the Navy, dated January 1, 1861.

33. The thirty-third part is a report from the Secretary of the Interior, dated January 1, 1861.

34. The thirty-fourth part is a report from the Secretary of the Treasury, dated January 1, 1861.

35. The thirty-fifth part is a report from the Secretary of the War, dated January 1, 1861.

36. The thirty-sixth part is a report from the Secretary of the State, dated January 1, 1861.

37. The thirty-seventh part is a report from the Secretary of the War, dated January 1, 1861.

38. The thirty-eighth part is a report from the Secretary of the Navy, dated January 1, 1861.

39. The thirty-ninth part is a report from the Secretary of the Interior, dated January 1, 1861.

40. The fortieth part is a report from the Secretary of the Treasury, dated January 1, 1861.

41. The forty-first part is a report from the Secretary of the War, dated January 1, 1861.

42. The forty-second part is a report from the Secretary of the State, dated January 1, 1861.

43. The forty-third part is a report from the Secretary of the War, dated January 1, 1861.

44. The forty-fourth part is a report from the Secretary of the Navy, dated January 1, 1861.

45. The forty-fifth part is a report from the Secretary of the Interior, dated January 1, 1861.

46. The forty-sixth part is a report from the Secretary of the Treasury, dated January 1, 1861.

47. The forty-seventh part is a report from the Secretary of the War, dated January 1, 1861.

48. The forty-eighth part is a report from the Secretary of the State, dated January 1, 1861.

49. The forty-ninth part is a report from the Secretary of the War, dated January 1, 1861.

50. The fiftieth part is a report from the Secretary of the Navy, dated January 1, 1861.

الأكريلاميد Acrylamide (Acrilamide)

وجوده:

يدخل في صناعة الألياف الصناعية والمنسوجات والإلكتروفوريسيس وغيرها، وتوجد متبقيات الأكريلاميد مونومير في مجلطات عديد الأكريلاميد المستخدمة في معالجة ماء الشرب، لذا فإن الحد الأقصى الموصى به من البوليمير ١ مجم/ لتر. فإذا كان المحتوى للمونومير ٠.٠٥٪، فهذا يماثل التركيز الأقصى النظري وهو ٠.٥ ميكروجرام/ لتر من المونومير في الماء، بينما التركيزات العملية يجب أن تنخفض عن ذلك ٢-٣ مرة، وهذا للبولي أكريلاميدات الأنيونية وغير الأنيونية، بينما مستوى المتبقيات من البولي أكريلاميدات الكاتيونية ربما تكون أعلى. وتستخدم البولي أكريلاميدات كذلك في بناء خزانات ماء الشرب وفي التصنيع الغذائي.

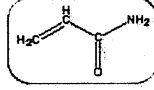
يدخل الأكريلاميد والبولي أكريلاميد في صناعة إنتاج البلاستيكات، إلا أن المصدر الأساسي للأكريلاميد الذي يتعرض له الإنسان هو ماء الشرب ودخان الطباقي. ومستواه في ماء الشرب بسيط، وحددته الدول الأوربية كحد أقصى ٠.١ ميكروجرام/ لتر ماء. وأدت التحاليل الأخيرة إلى معرفة أن الإنسان غير المدخن معرض للأكريلاميد (ربما بتركيز عالي) من استهلاك بعض الأغذية المعاملة بالحرارة.

ويحصل الشعب السويدي في غذائه في المتوسط على ١٠٠ ميكروجرام يومياً للفرد، علاوة على ٣٥ - ٤٠ ميكروجرام من وسائل التجميل وماء الشرب وربما كذلك ما يتكون داخل الجسم من أكريلاميد. وأكثر الأغذية مصدراً للأكريلاميد منتجات البطاطس والخبوب والمخبوزات (شيبسي، فشار، كورن فلاكس، ياميش، أسماك ولحوم محمرة بالقنينة، بسكويتات).

وفي عام ٢٠٠٢م طورت السويد طريقة فصل وتقدير (كروماتوجرافي سائل - ماس

سبيكترومترى (LC-MS-MS) للأكريلاميد في الأغذية، والذي وجد بتركيزات حتى ١٠٠ ميكروجرام/كجم في حبوب الإفطار (كورن فلاكس) والخبز، ١٠٠ - ١٠٠٠ ميكروجرام/كجم في المقلبات والمخبوزات (في الزيت والفرن) من منتجات البطاطس والبسكويتات والمقرمشات وبعض الخبز وبعض حبوب الفطور، وبعض كريسبي البطاطس زاد محتواه من الأكريلاميد عن ١٠٠٠ ميكروجرام/كجم. فأول من سجل عن وجود الأكريلاميد في الغذاء وتأثيراته هي إدارة الغذاء القومي NFA السويدية، فنوهت إلى أن إعداد الأغذية الغنية بالكربوهيدرات في الزيت أو الفرن أو الشواية يؤدي لتكوين الأكريلاميد بها بارتفاع درجة الحرارة [إذ نتج الأكريلاميد من تفاعل بين الأحماض الأمينية (خاصة الأسبرجين) والسكريات المختزلة (طبقاً لتفاعل ميلارد) أثناء تسخين الأغذية الغنية بالنشا على درجات حرارة عالية].

تركيب الأكريلاميد:



ويتكون الأكريلاميد أثناء تسخين الأغذية الغنية بالنشا لدرجات حرارة عالية، وبناء على نتائج تحليل الأغذية واستهلاكها استخلص أن عدد كبير (ربما عدة مئات) من حالات السرطان السنوية في السويد ربما ترجع للأكريلاميد، مما يجعله من الممكن خفض هذا الخطر (لمعرفة سببه). وهذه المشكلة عالمية، لذا تتطلب عمل دولي وتعاون في البحث العلمي لإمكان خفض الخطر المرتبط بالأكريلاميد في الأغذية. لذلك شكلت منظمى الأغذية والزراعة والصحة العالمية شبكة معلومات دولية عن الأكريلاميد في الغذاء في يونيو ٢٠٠٢م، كبنك معلومات عن الأكريلاميد ووجوده وأبحاثه ومشاريعه والمشاورات وما ينبغى دراسته ومعرفته.

في أبريل ٢٠٠٢م أعلنت إدارة الغذاء القومية السويدية عن وجود تركيزات مرتفعة من الأكريلاميد في الأغذية المطبوخة على درجات حرارة مرتفعة (أعلى من ١٢٠°م)

كمنتجات البطاطس والخبز. وكان هذا هو الإعلان الأول عن وجود هذه التركيزات المرتفعة من الأكريلاميد، فالمعلومات السابقة عن تعرض الإنسان للأكريلاميد كانت عن وجوده في الماء.

ومن نتائج المسح الغذائي الأمريكي للأكريلاميد في فبراير ٢٠٠٣م من قبل FDA في الأغذية الجافة أو المقلية (المدة دقيقة على ١٥٥°م) أو كما تؤكل (بدون طهي كالخبز)، مقدرا بالجزء/بليون، وحساسية القياس ١٠ جزء/بليون، فكانت الأغذية الخالية من الأكريلاميد هي أغذية الأطفال (مخلوط نجليات، شوفان، تفاح، فراولة) والرضع (تراكيب ألبان أطفال، تراكيب صويا للرضع)، وأغذية بروتينية (شرائح سمك مطهى وغير مطهى، تونة في الزيت، باتية وبرجر غير مخبوز، برجر مخبوز)، قمح كامل غير محمر، مرق لحم ماشية معلب، مرق دجاج معلب، مرق عيش غراب، مرق رومي، صوص صويا، مكسب طعم البصل، فول سوداني محمر، مخلوط شيكولاتة اللبن، عيش غراب مطبوخ بالزبد، لبن مكثف، كرامل، عصيدة بطاطس.

وكانت أغذية أخرى بها آثار أقل من ١٠ جزء/بليون منها خلطة أرز للأطفال، قطع دجاج بالبقسماط مخبوزة وغير مخبوزة، صوص تفاح، أسبرجل، كريمة قهوة، تايوك مطهى، مكسبات طعم صناعية. وعموما كانت أغذية الأطفال منخفضة المحتوى من الأكريلاميد (أقل من ١٣٠ جزء/بليون)، وكانت أعلاها في البسكوت والبطاطا. أما المقلبات فأحتوت على ٢٠ - ١٣٢٥ جزء/بليون، حسب النوع والموقع، فكانت الأعلا احتواء للأكريلاميد هي المقلبات المخبوزة. واحتوت رقائق البطاطس على ١١٧ - ٢٧٦٢ جزء/بليون، حسب اللوط والتاريخ والمصدر، فكانت أعلى التركيزات في شرائح البطاطا ثم شرائح البطاطس المملحة وكذلك المخبوزة. وقد خلطت تقريبا تركيبات أغذية الرضع من الأكريلاميد. واحتوت الأغذية البروتينية على تركيزات منخفضة إن وجدت (١٢ - ١١٦ جزء/بليون)، فهي منخفضة في شرائح السمك، وأعلى في برجر الخضار المشوى. أما المخبوزات (١٠ - ٣٦٤ جزء/بليون) فأغناها الخبز المحمر خاصة الرقيق والداكن. وكانت الحبوب منخفضة المحتوى (٤٧ - ٢٦٦ جزء/بليون)، والتركيز الأعلى في النواتج العرضية للطحن.

والمرق والتوابل كانت منخفضة كذلك (٣٨ - ١٥١ جزء/بليون)، والتركيز الأعلى كان في الدخان السائل. وأيضاً الياميش وزبدته كانت متوسطة المحتوى من الأكريلاميد (٢٨ - ٤٥٧ جزء/بليون)، وأعلىها في اللوز المدخن ثم زبدة الفول السوداني. واحتوى الفشار على ٢٦ - ٥٠٤ جزء/بليون، وأعلى التركيزات كانت في الراى (الجودار) والقمح. ومنتجات الشوكولاتة (١٥ - ٩٠٩ جزء/بليون) كانت أعلىها احتواءً هي الكوكوا. معلبات الفواكه والخضر كانت منخفضة جداً في محتواها (٢٥ - ٨٣ جزء/بليون) بأعلى تركيز في الفول المخبوز في الفرن. والكوكيز احتوت على ٣٦ - ١٩٩ جزء/بليون، والبن ١٧٥ - ٣٥١، والخضر المجمدة أقل من ١٠، والأغذية الجافة ١١ - ١١٨٤ (بأعلى تركيز في مرق البصل)، ومنتجات الألبان ١١ - ٤٣ جزء/بليون.

وبدون توقع وفي ربيع ٢٠٠٢م اكتشف الأكريلاميد في الأغذية السويدية، فكانت تركيزاته في الأغذية المسخنة بالميكروويف (أرز مسلوق وسندوتشات) أقل من ٣٠ ميكروجرام/كجم، المخبوزات (بنتا، بسكويت، كيك، خبز) أقل من ٣٠ إلى ٢٥٩ ميكروجرام/كجم، خاصة في الخبز الغامق، عصائد شوفان من أقل من ٣٠ إلى ٢٣٠، بطاطس محمرة ومشوية في الفرن في مطاعم من أقل من ٣٠ إلى ٧٢٥، بطاطس محمرة ومشوية ٣٥ - ٣٧٥ (يزيد المحتوى بالتجميد وزيادة مدته قبل التحمير)، شيبسى ١٢٤٩ - ٣٢١٢، بيض مقل وبن محمص أقل من ٣٠ ميكروجرام/كجم. فالتركيز يتباين بتباين السلع، وفي ذات السلعة حسب مصدرها، وطريقة إعدادها.

مضاره:

وعقب ابتلاع الأكريلاميد وامتصاصه من القناة الهضمية، يتوزع على سوائل الجسم، كما يمكنه عبور المشيمة. وهو سام للأعصاب، ويضر بالخلايا الجنسية، ويعوق الوظائف التناسلية، ويطفر الجينات، ويشوه الكروموسومات، ويحدث أورام الصفن والدرقية وفوق الكلية في الذكور، وأورام الثدي والدرقية والرحم في الإناث، فهو مسرطن سام للجينات. ومن دراسة سرطانته في ماء الشرب، وضعت قيمة إرشادية لخطر حدوثه السرطان على مدى الحياة بمعدل واحد في المائة ألف هي ٠.٥ ميكروجرام/لتر.

ومن دراسة سويدية نشرت في وكالة التوحيد القياسي للأغذية في شهر مايو ٢٠٠٢م، وجدت تركيزات عالية من الأكريلاميد في كثير من الأغذية المحمرة والمخبوزة. وصنف الخبراء الأكريلاميد على احتياالي كونه مسرطن للإنسان، إلا أن الخطر المحتمل من وجوده في الغذاء ينتج لاستهلاكه لفترة طويلة. ولم تنصح هذه الوكالة بتغيير الناس لغذائهم على ضوء نتائج هذه الدراسة، وكذلك لم تنصح بوقف استهلاك أى من الأغذية المختبرة، ولا تغيير طرق الطهي. إذ أن الكل معرض للكيمائيات الطبيعية المكونة لأغذيتنا، فالبعض منها كالموجود في الفواكه والخضر يساعد في منع السرطان، والبعض الآخر قد يكون ضار وبالتأكيد نرغب في عمل كل ما يجنبنا مضارة. وفي المرحلة الحالية فإنه مبكر جداً لمعرفة تأثيرات الأكريلاميد في الغذاء على الإنسان، ولا كيف تكون في عمليات الخبز والقل والشى. فأى مخاطر من الأكريلاميد ليست حديثة، فربما تعرضنا لها في الغذاء لأجيال. فالمهم الآن هو معرفة أى الأبحاث تتطلب لمساعدتنا لفهم تكوين الأكريلاميد، وكيف ربما يضر الإنسان، وماذا قد يتطلب عمله نتيجة لذلك؟ وينصح بتناول غذاء متزن مع تنوع الفواكه والخضر.

يرتبط الأكريلاميد بالحمض النووي DNA وبالهيكلين والبروتين، لكن ما زال لا يعرف إذا ما امتص الأكريلاميد من الغذاء (والتدخين) كما يمتص بسهولة من الماء؟ وهناك قصور في المعلومات عن تركيزاته في أغذية الدول المختلفة، وظروف الإعداد التي تزيد أو تخفضه، ونتائج وبائية انتشار أخطاره. إن العبرة بتركيز الأكريلاميد في الغذاء، وكمية المستهلك من الغذاء، فربما كان التركيز عال في سلعة قليلة الاستهلاك فلا خطر كبير منها، بينما يكمن الخطر في السلع كثيرة الاستهلاك حتى مع انخفاض محتواها من الأكريلاميد.

والأكريلاميد يذوب في الماء، ويمتص بسرعة في القناة الهضمية، ويخرج نصفه بسرعة في البول (في دقائق قليلة). وتأثيراته السامة ترجع لإتلافه الحمض النووي DNA، وبجرعاته العالية يؤثر عصبياً وتناسلياً. ويتم تمثيله الغذائي إلى جليسيدأמיד Glycidamide الذى يرتبط بالحمض النووي DNA فيؤدى للتلف الجيني (وراثي). وباستمرار التعرض للأكريلاميد تحدث الأورام في الجرذان، وإن لم يقطع بحدوثها في الإنسان، لذا صنفته الوكالة

الدولية لبحاث السرطان IARC على أنه ربما مسرطن للإنسان، أى وضع تحت المجموعة (2A) من المسرطنات. ففى الخلايا الحيوانية وفى الحيوانات أدى بتركيزات قليلة جداً لحدوث طفرات جينية، لذا يفترض أنه مطفر ومسرطن. أدى تركيز ٢٥ - ٥٠ مجم/كجم وزن جسم إلى حدوث تكرار للطفرات فى الفئران، بينما الجرعات الأقل ١٠ - ٢٠ مرة أدت إلى تشوهات كروموسومية. ويرتبط الأكريلاميد بهيموجلوبين دم الحيوانات والإنسان (كما فى حادث عمال التفق السويدي عندما تعرضوا لتركيزات عالية من الأكريلاميد عن طريق الأصباغ العضوية فحدث وفاة من جراء سرطان الجهاز الهضمي والجهاز التنفسي والغدة الدرقية وغدة البنكرياس).

وأهم نواتج ميتابوليزم الأكريلاميد تسببا للتلوث الجيني هو الجليسيداميد، الذى وجد فى الفئران والجرذان والإنسان المعرضين للأكريلاميد. ولوحظت التأثيرات العصبية فى الجرذان المعطاه ماء شرب الملوث بالأكريلاميد، فكانت أقل جرعة مؤثرة هى ٢ مجم/كجم وزن جسم/يوم، وأعلى جرعة لا تحدث تأثير كانت ٠.٥ مجم/كجم وزن جسم/يوم. وكذلك فالإنسان المعرض لجرعات عالية من الأكريلاميد أظهر أضراراً عصبية، مثل حادث العمال المشاركين فى بناء أحد الأنفاق السويدية. وانخفضت خصوبة الجرذان بتعرضها للأكريلاميد بتركيز ٥ - ١٠ مجم/كجم وزن جسم/يوم.

وفى فبراير ٢٠٠٣م ظهرت خطة عمل لإدارة الغذاء والدواء FDA الأمريكية، استعرضت تقرير السويد وتقارير مشابهة من النرويج والمملكة المتحدة وسويسرا بشأن تركيزات الأكريلاميد فى الأغذية، والتى اتفقت مع قيم FDA، باعتبار الأكريلاميد مسرطن قوى للإنسان وسام جينيا. ورغم أن الحرارة المنخفضة (كالسلق) تقلل تكوين الأكريلاميد، إلا أن المعلومات غير كافية عن تكوينه لمعرفة التطوير الآمن فى فن إعداد الطعام لمنع أو خفض تكوينه أثناء الطبخ. ويتطلب الأمر تطوير طرق تقدير للأكريلاميد تكون سريعة وغير مكلفة. ولقد أوصت منظمى الصحة العالمية والأغذية والزراعة وإدارة الغذاء والدواء باستمرار تناول غذاء متزن غنى بالفواكه والخضر، مع عدم زيادة الطبخ (لمدة طويلة أو على حرارة عالية جداً).

ففى دراسة سويدية نشرت فى العدد الأول للمجلة البريطانية للسرطان BJC - مجلد ٨٨ لعام ٢٠٠٣ م (صفحات ٨٤ - ٨٩)، أجريت على ٥٩١ مريضاً بسرطان القولون، ٢٨٣ مريضاً بسرطان المثانة، ١٣٣ مريضاً بسرطان الكلى، ٥٣٨ إنسان سليم (كونترول)، لدراسة مدى الربط بين استهلاك بعض الأطعمة الملوثة بالأكريلاميد بتركيز عال (٣٠٠ - ١٢٠٠ ميكروجرام/كجم) أو متوسط (٣٠ - ٢٩٩ ميكروجرام/كجم) وبين زيادة حدوث السرطانات فى الإنسان، واتضح من هذه الدراسة أن تناول ١٤ سلعة عالية ومتوسطة المحتوى من الأكريلاميد لم تزيد معدلات السرطانات فى القولون والمستقيم والمثانة والكلى. إلا أن الدراسة تعتبر الأولى وطالبت بمزيد من الدراسات الأخرى، إذ اقتصر على بعض الأطعمة، وعلى فئة عمرية واحدة (٦٠ - ٨٤ سنة)، ورغم أنها أثبتت زيادة خطر سرطان المثانة المرتبط باستهلاك البطاطس المقلية والمخبوزة، إلا أنها أرجعت ذلك ربما لمكونات أخرى فى البطاطس، كما أثبتت زيادة بسيطة فى خطر سرطان القولون لزيادة استهلاك السمك بالقنينة (دون تفسير)، وانتهت الدراسة إلى اقتراح كفاءة إزالة سمية الأكريلاميد المستهلك. ولقد ركزت هذه الدراسة على ٣ أنواع من السرطانات فى أماكن مستهدفة للأكريلاميد وناتج ميتابوليزمه (جليسيد أميد) والتي يزال سميتها بارتباطها بالجلوتاثيون، وامتصاصها فى القناة الهضمية وإخراجها عن طريق البول، لذا تمر على القولون والكلى والمثانة. وانتهت الدراسة لعدم إمكان إثبات نظرية الصفر علمياً بشأن عدم تأثير الأكريلاميد على حدوث السرطان فى الإنسان.

ويسبب الأكريلاميد فى الجرد سرطانات الثدي والرحم وفوق الكلية والصفن، بينما فى الفئران يؤدى لحدوث سرطانات الرئة والجلد. ويفترض أن للإنسان نفس حساسية الجرذ لإحداث السرطانات بواسطة الأكريلاميد، والذي لا يعرف له أى جرعة منخفضة لا تزيد خطر السرطان، فقد حسب له رياضياً أن استهلاك واحد ميكروجرام أكريلاميد/كجم وزن جسم/ يوم تؤدى على مدى العمر إلى حالة سرطان لكل ٢٢٢ شخص (وكالة حماية البيئة الأمريكية)، أو لكل ١٤٢٩ شخص (منظمة الصحة العالمية)، أو لكل ١٠٠ شخص (جامعة ستوكهولم السويدية)، وعموماً فإن شخص من بين كل ثلاثة سويديين معرض للسرطان فى

حياته، وثالث السرطانات سببها غذئي. كما أن ثلاثة في الألف معرضون للسرطان بسبب الإشعاع الكوني، وواحد في المائة ألف معرض السرطان من الأفلاتوكسين في دول الاتحاد الأوروبي.

الوقاية:

وينصح بزيادة استهلاك الأغذية الغنية بالألياف، كالحبوب ومنتجاتها والفواكه والخضرا، وخفض استهلاك المنتجات الغنية بالدهون، كالمحمرات والكريسي، وتجنب إطالة مدة التحمير أو على درجات حرارة عالية، فيفضل الطرق الوسطية في إعداد الطينام، وذلك لتجنب التركيزات العالية من الأكريلاميد، والتي تتكون أثناء إعداد الطعام، وخاصة كريسي البطاطس والبطاطس المقلية، والبسكوت والخبز، والمقلبات والمخبوزات والمقرمشات عامة، والتي تستهلك بكميات كبيرة. وعموماً لا يتكون الأكريلاميد في الأغذية المسلوقة. ولم يتم القطع بتسبب الأكريلاميد للسرطان في الإنسان (رغم أنه في ماء الشرب يسبب السرطانات في الفئران والجرذ بأقل جرعة مؤثرة ٢ مجم/كجم وزن جسم/يوم) لانخفاض عدد وحجم الدراسات الوبائية التي أجريت. وينصح بسلق الأغذية بدلاً من تحميرها أو شيها أو إدخالها الأفران، مع تجنب اشتعال الأغذية، وعدم أكل أجزاء الطعام المحترقة.

مرض جنون البقر
Cow mad disease (CMD)

مرض جنون البقر Cow mad disease (CMD)

طبيعته وأسبابه:

من الأمراض التي تنتقل من الحيوان إلى الإنسان Zoonoses، ومن البقر للحيوانات الأخرى (نمس - قطط وغيرها)، ومن الإنسان لإنسان آخر، ومن الأم لوليدها. وحول هذا المرض (كغيره من الأمراض المشتركة) دارت مؤتمرات، وصدرت تشريعات، وأضربت اقتصاديات بلاد. وبالمنااسبة ونحن في صدد الأمراض المشتركة، فقد انتشرت إنفلونزا الدواجن في آسيا منذ سنوات قليلة في ختام القرن العشرين، وأحدثت بلبلة وأعدمت قطعان، وتشكك في مدى انتقالها للإنسان، وأخيرا توفي طبيب بيطري هولندي (Jan Bosch) متخصص في الدواجن في ١٧ أبريل عام ٢٠٠٣م عن عمر يناهز ٥٧ عاماً من جراء انتقال إنفلونزا الدجاج إليه، طبقاً لما أدلى به وزير الصحة الهولندي، من أن هذا البيطري توفي من جراء التهاب رئوي لعدوى (كحادثة) عمل حيث وجد فيروس إنفلونزا الدجاج في رثته. فهذا الفيروس (إنفلونزا الدجاج) يؤدي إلى التهاب جفون العين وحى، ويمكن أن ينتقل من إنسان لآخر. ثم انتشرت في ١٠ دول آسيوية إضافة إلى كندا نهاية عام ٢٠٠٣م وبداية عام ٢٠٠٤م، ومات حوالى ١٦ إنساناً وأعدمت الملايين من الدجاج المصاب بالإنفلونزا فأضر بصناعة وتجارة الدواجن في هذه البلاد. كما تصيب إنفلونزا الطيور الرومى كذلك.

نشرت الصحف البريطانية (التيمز، الجارديان، إندبندنت، دايلي إكسبرس، تيليغراف، نيوسيتست، نيتشر، ومجلة الغذاء البريطانية) خلال عامى ٢٠٠٠ و ٢٠٠١م أنه بالرغم من تحرير العلف الحيوانى (كمسحوق اللحم والعظم) للماشية في عام ١٩٩٦م ولدت بعدها ماشية في بريطانيا أظهرت عام ٢٠٠١م مرض جنون البقر Mad cow disease or BSE، رغم أن بعض أمهات هذه الماشية المصابة عمرها تسع أو عشر أو أحد عشر سنوات وغير مريضة. وقد زعم أن سبب هذا المرض قد يرجع (وقد لا يرجع) إلى الحكة Scrapie.

والمرضى الآدميين بهذا المرض (vCJD والزهيمر) لم ينجح علاجهم (محاولات بالعقاقير الموصوفة للأعصاب وعقاقير الملاريا (السامة))، بل قيل أن حتى لو نجحت العلاجات في التخلص من البريونات كلها من المخ فإن المخ قد تلف. وبعد فتح عيادات لعلاج الأمراض المماثلة في بريطانيا فإن الباحثين في عام ٢٠٠١م تفاءلوا بأنهم يأملوا في علاج المرض vCJD بعد خمسة سنوات. فقد ماتت حالات عديدة من أمهات وبنات في سن العشرين من هذا المرض في بريطانيا. ونشرت التليجراف في ٢٠٠١/٦/١٥م واقترحت مجلة الغذاء البريطانية في ٢٠٠١/٦/١٦م أنه لا تأثير لتحريم العلف الحيواني الأصل على نسبة حدوث مرض جنون البقر في الماشية. ونشرت الجارديان في ٢٠٠١/٦/١٤م عن خلل في اختبار الكشف عن البريون في المصابين بمرض CJD.

وأحصت الجارديان في ٢٠٠١/٥/٢٥م حالات مرضى CJD بـ ١٠ ضحية، آخرهم حامل لقب Sir وهو Paddy Ashfield، وذكرت نفس الجريدة في ٢٠٠١/٣/١٠م عن موت ٥ أفراد من مرضى CJD. ونشرت الدايلى إكسبرس في ٢٠٠١/٥/٢٥م تحذير من شرب الماء في المناطق المصابة بالجمرة الخبيثة، حيث حرقت الحيوانات المصابة بطريقة تجعل درجة الحرارة منخفضة عن تحطيم مرض جنون البقر، مما يجعل رماد الجثث معد، فتخلل المصدر إمداد الماء، وإن كانت عدوى البريون تنسحب من الأشياء غير المحبة للماء كالترية، ومن ثم ليس حقيقى أن يصل البريون للماء. ونشرت التيمز في ٢٠٠١/٥/٢٥م أن مسدس تخدير الماشية قبل ذبحها يحطم المخ مما يجعل أجزاء من نسيجه تنتشر في الرئة والأوعية الدموية، فتساعد هذه الآلة في انتشار مرض vCJD. وقد تنقل الحيوانات البرية المصابة (عندما تدخل مساحيقها في عليقة الماشية) المرض للماشية، وهذا ما حدث في بداية سبعينات القرن الماضي، كما ماتت حيوانات برية (تشبه الماعز) في حديقة حيوان إنجليزية بنفس المرض. وينقل Scrap من أغنام مصابة لنخاع ماشية فقد نفقت الماشية، ولم تتوقف الصحف البريطانية عن الحديث عن جنون البقر في مارس ٢٠٠١م إلا لانتشار مرض الجمرة الخبيثة Foot and Mouth بشكل وبائى في المملكة المتحدة (كما انتشر المرض في الهند وفلسطين) وأغلقت أسواق الماشية في جميع أنحاء أوروبا، وألغت بريطانيا مشاركة جنودها في مناورات

حلف الأطلنطي للاستعانة بهم في جمع الأبقار وحرقها وإغلاق المناطق الموبوءة .

نقلت الجارديان في ٨/٢/٢٠٠١م أن ١٣ حالة vCJD إنجليزية كانت مانتحة للدم لمرضى الهيموفيليا، مما يشكل خطراً، وإن كان التخفيف والتصنيع ربما يزيل معظم الخطر. ويظهر المرض بألم في الأرجل يتطور ليصعب السير عليها، مما يشير لمرض نفسى يتحول لأعراض عصبية واضحة تنتهي بالموت. والمرض مرتبط بتناول لحوم الماشية، وقد أصيبت به القطط المغذاة على نفس اللحوم الملوثة. وقد خفضت ألمانيا سن الماشية المسموح بأكل لحومها إلى ٢٤ شهراً بدلاً من ٣٠ شهراً، حيث وجدت جنون البقر في ماشية عمر ٢٨ شهراً. وفي ٢٨/١/٢٠٠١م نشرت الإندبنذنت قائمة تضم ٦٩ دولة بها خطر جنون البقر، إذ صدرت بريطانيا مسحوق اللحم والعظم إلى دول أوربية وروسيا وإسرائيل وبكم كبير لدول نامية أفريقية وآسيوية وذلك بعد تحريم استخدامه في بريطانيا، كما صدرت ماشية حية، مما سيؤدي لانتشار مرض vCJD، مما جعل منظمة الأغذية والزراعة تحذر في ٢٦/١/٢٠٠١م من أن المناطق الأكثر خطورة لانتشار المرض بها هي الشرق الأوسط ونيجيريا وجنوب أفريقيا وكينيا وتايلاند وماليزيا وتيوان وهونج كونج وإندونيسيا والمجر والتشيك.

أفيساره:

وعقب نشر إدارة الغذاء والدواء أن مصانع علف تكساس لم تتبع نظم تحريم التغذية على مسحوق اللحم والعظم MBM للمجترات، انخفضت مبيعات ماكدونالد بمعدل ٧٪ من خوف الناس من جنون البقر، ونشرت صن داي تيمز في ٢١/١/٢٠٠١م أنه تؤكل العجول المولودة من أمهات تظهر فيها بعد جنون البقر، لذلك فإن كل سائلة جنون بقر بين الماشية يتم ذبحها وأكلها يقابلها شئ نصان يصابون بمرض vCJD. ونشرت أندبنذنت نفس اليوم ٢١/١/٢٠٠١م أن ١٥٪ من بعض قطعان الغزال عانت من المرض، كما عانى ٣ أشخاص صغار من مرض CJD وكانوا من أكل لحوم الغزال، لذا نادى إدارة الغذاء والدواء بتعزيز التبرع للدم من أى شخص عاش في بريطانيا ٦ شهور فأكثر منذ عام ١٩٨٠م فصاعداً. إذ سبق وتبرع بعض مرضى CJD بالدم الذى استخدم لتحضير أمصال

واستخلاص العامل الثامن من البلازما لمنع التجلط والتي وزعت على آلاف المرضى.

وانتقلت العدوى إلى حيوان النمى Mink وانتشر في ١١ مزرعة للتغذية على علف ملوث. واتهمت فرنسا حكومة تاتشر البريطانية (١٩٨٧ - ١٩٩٠م) بأنها أجرت في حق القارة الأوروبية بالسماح بانتشار المرض بتصديرها مساحيق اللحم والعظم الملوثة والمعروف خطورتها وضرورة قصر تغذيتها على الخنازير والدواجن دون المجترات، فكان عملاً غير أخلاقياً وغير شرعياً (إنديبندنت ١٤ / ١ / ٢٠٠١م).

وأشارت كل من الإنديبندنت في ١٣ / ١١ / ٢٠٠٠م والجارديان في ٢١ / ١٢ / ٢٠٠٠م أن مرض vCJD ينتقل من مريض لآخر خلال الأدوات الجراحية، لصعوبة تعقيمها، مما ينبغي استخدامها مرة واحدة. كما أوضحت الإنديبندنت الأيرلندية في ٧ / ١٢ / ٢٠٠٠م أن مرض CJD أصبح ينمو بشكل وبائي لأن الاتحاد الأوربي زعم بانتقال مرض جنون البقر خلال ماء الشرب (لأن جزء كبير من مياه أيرلندا ملوثة بالروث السائل الحيواني وأنه لا يحطم بالكلور)، لذا اقترح الاتحاد الأوربي بإبادة الماشية الأكبر عمراً عن ٣٠ شهراً إلا إذا كانت خالية من البريونات (باختبار جنون البقر). وتعتبر الماشية الصغيرة التي لم تتناول مسحوق دم قط آمنة للاستهلاك الآدمي. ورغم أن ألمانيا صدرت عام ٢٠٠٠م مسحوق لحم وعظم بمقدار يزيد عن ٧٠٠ ألف طن، إلا أنها أدركت خطورتها فسألت وزارة الزراعة إذا ما أمكن استخدامها كمصدر للطاقة وصناعة الخرسانة بدلا من العلف. وقرر الاتحاد الأوربي من ١ / ١ / ٢٠٠١م عدم استخدام مسحوق اللحم والعظم لتغذية أى حيوان أوربي وعدم بيع أى ماشية أكبر من ٣٠ شهراً للاستهلاك الآدمي إلا إذا اختبرت وكانت سالبة (خالية) لجنون البقر. ويجب تتبع المرض لخمس سنين قادمة، لطول فترة حضانتها، وإن ظهر في أعمار مختلفة (١٩ - ٤٠ سنة) وفي ذكور وإناث، وشعوب مختلفة (معظمها أوربي).

كتبت منظمة الصحة العالمية في عام ١٩٩١م تقريراً عن مرض ورم المخ الأسفنجي في الحيوان والإنسان، ثم كتبت كذلك في عام ١٩٩٥م تقريراً عن مرض ورم المخ الأسفنجي القابل للعدوى في الإنسان والحيوان، ثم كتبت في أبريل ١٩٩٦م تقريراً عن BSE وطوائى في سلالة جديدة من مرض كريستفيلد جاكوب CJD، ثم وضعت توصياتها في نوفمبر

١٩٩٦م عن مرض ورم المخ الأسفنجي البقرى BSE نوجزها فيما يلي:-

- ١- ضرورة عدم دخول أى جزء من أى حيوان يظهر أعراض ورم المخ الأسفنجي المعدى (TSE) Transmissible spongiform encephalopathy فى السلسلة الغذائية للإنسان والحيوان. فكل بلد يتبنى ضمانها للذبح وإعدام الحيوانات المصابة بمرض TSE بها يضمن عدم انتقال العدوى إلى السلسلة الغذائية. لذلك حُرمت تغذية الحيوانات على أى جزء من أجزاء المجترات، بل حُرمت استخدامها حتى كسباد للتربة.
 - ٢- ضرورة عمل مسح مستمر لهذا المرض فى كل الدول.
 - ٣- المرض حتى الآن غير متصل باللحم لكنه متصل بالمخ والنخاع والشبكية للحيوانات المصابة طبيعياً، والأمعاء الطرفية من الماشية الملقحة بالمرض وجدت كذلك أنها معدية.
 - ٤- على كل الدول تحريم استخدام أنسجة المجترات فى تغذية المجترات.
 - ٥- اللبن ومنتجاته (حتى من الماشية المصابة) آمن ولا ينقل المرض.
 - ٦- يجب معرفة أن مسبب BSE مقاوم بشدة للعمليات الفسيوكيماوية التى تحطم مسببات العدوى العادية.
 - ٧- يجب تشجيع الأبحاث عن TSE، خاصة للتشخيص السريع، والتعرف على المسبب، ووبائيته فى الإنسان والحيوان.
- وهناك شك فى كل من الدم والدهن والجيلاتين وإمكان نقلهم للمرض. ويحدث نفس التلف فى المخ أى كان مصدر المرض، فعند عدوى فأر بمسبب المرض مباشرة أو بعد عدوى قطة تظهر نفس التغيرات. وهناك جين مسئول عن البريون PrPgene، والبريون له شكل معين لسلالته ويمكنه إنتاج بريونات أخرى لها نفس الشكل (السلالة)، ولا يمكن من شكل البريون التنبؤ بأى الحيوانات معرض للإصابة بـ TSE من حيوان آخر. ووجد أن الأعصاب الطرفية تحتوى على ما يزيد عن ١٠ آلاف وحدة دولية/ جم من مسبب Scrapie، بينما المخ يحتوى عشر أضعاف هذا التركيز فى الغنم. وأول ما تحدّثه بريونات Scrapie عند

العدوى في الهامستر هو الإضرار بتوزيع GABA في المخ، والبريون عبارة عن بروتين.

اقترحت دراسات الوبائية البريطانية أن أول حالات BSE حدثت في أبريل ١٩٨٥م، وعرفت في نوفمبر ١٩٨٦م، والمسبب (يشبه الجزيئات Scrapie-like) عن طريق مسحوق اللحم والعظم المستخدمة كإضافة بروتينية في علف الماشية. لذلك تم تحريم تغذية المجترات على بروتين مصدره المجترات من يوليو ١٩٨٨م، كما أوقف تغذية الخنازير كذلك على مسحوق اللحم والعظم MBM من سبتمبر ١٩٩٠م في بريطانيا.

ويصاب الإنسان بنفس المرض BSE فيسمى بالمرض CJD، وعادة يصاب به عمال المزارع المصابة حيواناتها بمرض BSE، وكذلك العمال القائمون برضاعة العجول، والاتصال بمسحوق اللحم والعظم، والاتصال بالماشية الحية المصابة بمرض BSE، والتغذية على لحوم ومخ، وأخصائى الكيمياء الحيوية والأمراض العصبية (حيث أن تشخيص CJD يتضمن التعامل مع النسيج العصبى المحتوى لمسبب العدوى بتركيز عالى). يتشابه تركيب بروتين بريون السمك مع تركيب بروتين بريون البرمائيات، لكنهما يتباينان عن بروتينات بريونات الثدييات. والبريون الغريب Xenopus prion وهو أول نوع يدرس، وبه منطقة غير كاملة (١٠٦ - ١٢٦ في الثدييات)، فقد عرف أنواع وتتابع أحماضه الأمينية، والروابط الببتيدية. ويحتوى الكروموسوم ٢٠ على الجين المسئول عن البريون. ويتشابه التتابع في بروتين بريون الإنسان مع بروتين بريون الفأر بنسبة ٨٢٪ ويتباين بنسبة ٧٢٪. لذلك فإن الفأر ليس الحيوان التجريبي المثالى للإنسان. وبروتين بريون الثدييات أفقر من بروتين بريون الطيور. ويؤدى الخلل في جين البريون إلى أمراض وراثية عصبية مثل مرض French - Alstian, GSS.

منذ انتشار حوادث مرض جنون البقر أصبحت مخلفات الحيوان تزال كثير من الاهتمام، بداية من المزرعة وحتى المائدة مروراً بالنقل والتداول وحتى التصرف فيها، فهذه كلها عناصر حرجية يجب مراقبتها. وتشكل مخلفات الحيوان كل ما لا يصلح للاستخدام المباشر للإنسان (مثل مسحوق اللحم والعظم، الدهون، الجيلاتين، الكولاجين، أغذية القطط والكلاب، الغراء، الريش، الصابون، أسمدة)، والبديل لاستخدامها هو حرقها.

ولقد حرم استخدام مسحوق اللحم والعظم وإنهاء هذا التحريم سيمر بسلسلة من الظروف والاحتياطات يجب توخيها، ومن بينها جنون البقر وأنظمة الأمان في تصنيع هذه المخلفات ومراقبتها.

وإذا كان الإنسان يستهلك مباشرة ٦٨٪ من الدجاج، ٦٢٪ من الخنازير، ٥٤٪ من الماشية، ٥٢٪ من الماعز والغنم، فباقى هذه النسب هي مخلفات حيوانية تبلغ في الاتحاد الأوربي سنوياً أكثر من ١٠ مليون طن ناتجة من حيوانات صحيحة، يعاد تدويرها كغذاء للإنسان وعلف للحيوان وفي وسائل التجميل والمنتجات الصيدلانية وغيرها. فالجلايتن (ينتج من الجلد والأنسجة الضامة والأربطة) يستخدم في غذاء الإنسان (حلويات) - ملبن - منتجات اللحوم المجهزة) والحيوان (تغليف الفيتامينات - ربط مكعبات العلف - عضاضات للكلاب) والمنتجات الصيدلانية (كيسولات) والاستخدامات الفنية (صناعة التصوير الفوتوغرافي في تغطية الورق الحساس). مخلوط العظام واللحم والأعضاء الداخلية تجزأ إلى دهون وبروتينات حيوانية تستخدم في تغذية الإنسان والحيوان وأدوات التجميل والصيدلانيات والمنتجات الفنية، وقد تستخدم خام أو بعد معاملتها حرارياً (١٣٣°م لمدة ٢٠ دقيقة تحت ضغط ٣ جوى في تغذية الحيوان). وينبغي في هذه المخلفات أن يكون مصدرها حيوانات سليمة صحياً ومختبرة بيطرياً قبل وبعد الذبح وثابت صلاحيتها للاستهلاك الآدمي. فأى مواد غير آمنة مثل المصابة بجنون البقر يتم إعدامها تجنباً لدخولها في سلسلة غذاء الإنسان أو الحيوان.

ولقد زاد استخدام مخلفات الحيوان في تغذية الحيوان نتيجة ارتفاع الدخول وتغير نظم الحياة والتغذية، مما زاد من استهلاك شرائح اللحم والبعد عن استهلاك الأعضاء الداخلية، مما زاد من استخدام مسحوق اللحم والعظم في تغذية الحيوان عن ذى قبل. ولقد كان سبب مرض جنون البقر هو استخدام الأعلاف الملوثة، ثم أدى إعادة تدوير واستخدام الماشية المصابة في تغذية غيرها إلى انتشار المرض من منتصف الثمانينات من القرن العشرين.

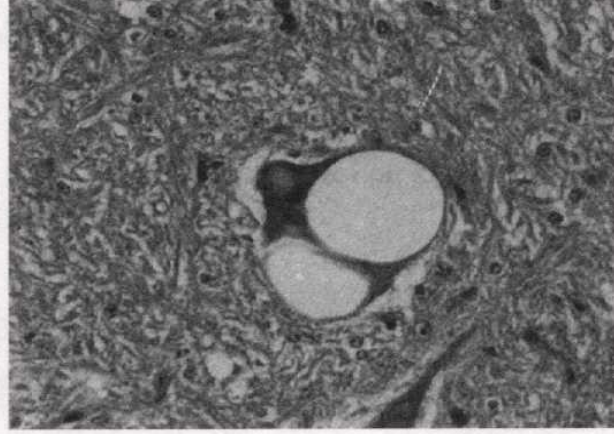
الوقاية:

ولوقف انتشار المرض ومنع إعادة حدوثه ينصح بالتالي:-

- ١- منع تغذية الماشية والأغنام والماعز على بروتينات الثدييات، كما هو متبع من يوليو ١٩٩٤م.
 - ٢- ارتفاع مستويات التصنيع لبروتينات الثدييات (المعاملة الحرارية على درجة حرارة ١٣٣°م وتحت ضغط ٣ جوى) كما هو متبع من أول أبريل ١٩٩٧م.
 - ٣- إجراءات نشطة لاكتشاف ومراقبة انتشار مرض جنون البقر، كما هو جارى من الأول من مايو ١٩٩٨م.
 - ٤- الحاجة لإزالة المواد عالية الخطورة من الماشية والأغنام والماعز (من الأول من أكتوبر ٢٠٠٠م) من سلسلة غذاء الإنسان والحيوان.
 - ٥- منع إعادة التدوير بين الأنواع الحيوانية غير المجتررة لانتشار الافتراض وزيادة خطر تدوير مسبب المرض لعدم وجود حامل متخصص للمرض.
- وعلى ذلك فهناك ضرورة ملحة لنظام صارم الأمن في تجميع ومعاملة والتصرف في المخلفات الحيوانية وإلا فالخطر واضح على الصحة العامة والمجتمع من عدم كفاية تصنيع ملايين الأطنان من هذه المنتجات. كما يجب أن تكون مخلفات الحيوان (المستخدمة في تغذية الحيوان) من حيوانات صالحة للاستخدام الأدمى، أى أن نفس مستوى السلامة والصحة التى تتطلبها التشريعات الأوروبية في غذاء الإنسان تتطلب أيضا في علف الحيوان. ولضمان عدم دخول مخلفات حيوانية من حيوانات غير صالحة للاستهلاك الأدمى في غذاء الإنسان أو الحيوان، أدخلت قواعد المراقبة التالية:-
- ١- فصل تام أثناء الجمع والنقل للمخلفات الحيوانية التى لن توجه لتغذية الحيوان أو الإنسان.
 - ٢- فصل تام لمصانع العلف عن المشاريع الخاصة لتصنيع المخلفات الحيوانية الأخرى الموجهة للتخلص منها.
 - ٣- قواعد صارمة لتتبع آثار مخلفات الحيوان، بمراقبة حركات المواد الخطرة (التي تحمل

جنون البقر) خلال نظام حفظ سجلات وشهادات صحية وعلامات ظاهرية لبروتينات ودهون الحيوانات المعدة للتخلص منها.

وعملياً فلا يمكن عمل الأغذية والأعلاف من مواد خطرة النوعية أو مشكوك في حملها جنون البقر أو من حيوانات أكبر سناً من ٣٠ شهراً ولم تخضع لاختبار سريع لمرض جنون البقر. فكل المواد المصابة يتم إعدامها مع فصل أى منتج منها دخل سلسلة الغذاء والعلف. فمن قبل كان يعاد تدوير المواد الخام التى لا تصلح للاستهلاك الأدمى لتدخل سلسلة علف الحيوان، مما تسبب في انتشار جنون البقر والديوكسين وغيرها. ولقد منعت الماشية بشدة الآن (منذ عام ١٩٩٧م) من تناول مسحوق اللحم والعظم، فالبروتينات الحيوانية (مثل مسحوق السمك) توجه فقط لوحيدات المعدة من خنازير ودواجن وسمك، أى للحيوانات غير العاشبة (غير نباتية التغذية). ويؤدى بريون جنون البقر الى ثقب دقيقة بالمشخ، كما توضحها الصورة التالية:



تجاويف عصبية في مخ الماشية المصابة بمرض التهاب المخ الأسفنجى البقرى (Morris et al., 2003)

الإضافات العلفية والأمن الغذائي
Feed additives and sustainable food security

الإضافات العلفية والأمن الغذائي Feed additives and sustainable food security

الإضافات العلفية:

أحال مفوض الاتحاد الأوربي مشروعا إلى البرلمان الأوربي في سبتمبر ١٩٩٩ م ينهى بموجبه استخدام المضادات الحيوية في العلائق كمشتطات نمو، ولذلك اقترحت اللجنة الأوربية في نهاية مارس ٢٠٠٢ م تحريم استخدام المضادات الحيوية كمشتجعات نمو تضاف للعلائق. وعلى ذلك فالمضادات الحيوية الأربعة (فلافو فوسفوليول - صوديوم مونتسين - صوديوم سالينوميسين - أفيلاميسين) غير المستخدمة في الطب البشرى والمصرح باستخدامها في أوربا حتى الآن كمشتجعات نمو في العلف سوف يوقف استخدامها من يناير ٢٠٠٦ م. وأى تصريح جديد بتداول إضافات علفية سيقصر على عشر سنوات فقط. وعليه فالشركات المنتجة للإضافات العلفية حاليا عليها إعادة تقييم منتجاتها وإعادة الحصول على تصاريح بالإنتاج. وذلك من أجل الأمان البيئى وعدم تعريض صحة الإنسان لمخاطر، وإن أثر ذلك سلبيا على قدرة الإنتاج الحيوانى، فلن تبقى أى إضافة علفية في الأسواق يمكن أن تسبب خطر لصحة الإنسان أو الحيوان.

وستغطى القواعد الجديدة كل الإضافات مثل محسنات الطعم أو الفيتامينات سواء المضافة للعلف أو ماء شرب الحيوان، ولن يصرح بتداول الإضافات إلا التى سيصرح بها لنوع حيوانى معين ويحد أقصى مسموح به، وسيتم وضع حدود قصوى لا يتخطاها بالنسبة لمتقيات هذه الإضافات العلفية. وتنقسم هذه الإضافات إلى المجاميع الخمسة التالية:-

- ١- إضافات تكنولوجية (مثل المواد الحافظة).
- ٢- إضافات حسية (مثل مكسبات الطعم واللون).
- ٣- إضافات غذائية (مثل الفيتامينات).
- ٤- إضافات لتحسين فلورا المعدة ومنشطات نمو غير ميكروبية.

٥- مضادات كوكسيديا (إضافات لمنع أمراض الدواجن).

وفي عام ١٩٩٩م استخدم الاتحاد الأوربي ٤٧٠٠ طن مضادات حيوية للأغراض البيطرية تشكل ٣٥٪ من جملة الاستهلاك للمضادات الحيوية (٦٥٪ الأخرى في أغراض بشرية)، منها ٢٩٪ لعلاج أمراض حيوانية و٦٪ كمشجعات نمو (٥٠٪ مما استهلك في دفع النمو عام ١٩٩٧م).

الأمّن الغذائي:

لضمان استدامة الأمّن الغذائي ووفّره لسكان الأرض على عام ٢٠٢٠م هناك تسعة قوى حرجة تؤثر على بلوغ هذا الهدف، وهي:-

١- الإسراع من العولمة ومزيد من تحرير التجارة، مما يوفر نمو إقتصادي عريض ويقلل من الفقر، إلا أنه بدون السياسات السليمة والمؤسسات على المستويات القومية والعالمية تصير العولمة ضارة على كل من شعوب الدول النامية وتامة النمو (الصناعية) على حد سواء.

٢- تغيير التكنولوجيات القدرة، فالتقدم التكنولوجي في البيولوجيا الجزيئية والطاقة والمعلومات والاتصالات له القدرة على المساعدة في بلوغ الأمّن الغذائي للفقراء مع استدامة إدارة الموارد الطبيعية أكثر. إلا أن بدون التغييرات السياسية والمؤسسية فإن الثورات التكنولوجية ربما تبقى على عدم الأمّن الغذائي.

٣- تدهورت الموارد الطبيعية وزادت ندرة المياه في كثير من المناطق الفقيرة في الدول النامية، ولاستدامتها ينبغي توجيه حلول الأمّن الغذائي لتفعيل هذه المصادر.

٤- الكوارث الغذائية والصحية (مثل الإيدز والالتهاب الكبدي الفيروسي والملاريا والدرن) لا تفتك فقط بعمر الإنسان لكنها تفقر ملايين السكان وترفع من تكاليف الرعاية الصحية وتخفف بشدة من تعداد العمالة المنتجة.

٥- سرعة تنامي الحضر، فعلى عام ٢٠٢٠م سيسكن نصف سكان العالم النامي في المدن، فينبغي في السياسات القادمة الانتباه للفقر المتنامي وعدم الأمّن الغذائي وسوء التغذية

في الحضر.

٦- تغيير وجه الفلاحة، فبشيخوخة مجتمع الفلاحة، وتآنيث الزراعة (عمل الإناث)، ونقص العائد بالنسبة للعمالة، تغيرت طبيعة الفلاحة سريعاً في كثير من الدول النامية، وأصبحت تعاني المزارع التي على المستوى الأسرى الصغير وهي عادة عماد الزراعة في كثير من الدول النامية.

٧- التضخم المستمر الذي يؤدي لبؤس عديد من الدول، فبلوغ استدامة أمن الغذاء للجميع غير ممكن في ظل التضخم.

٨- تغيير المناخ يؤدي لكوارث طبيعية حادة، لذا يتبقى توجيه السياسات الزراعية المستقبلية لإيجاد الوسائل اللازمة لإنتاج زراعي ثابت رغم التغيرات المناخية.

٩- تغيير قواعد ومسئوليات العوامل الرئيسية، فالحكومات المحلية ورجال الأعمال والصناعة والجمعيات الأهلية اتخذت أنشطة عديدة كانت في الماضي مسئولة من الحكومات القومية، وكذلك الحكومات القومية لعدد من الدول النامية تلعب الآن أدواراً جديدة أو موجهة مع حفظها قدرتها على أداء وظائف قدر الإمكان مثل ضمان سير القوانين وتطوير البنية الأساسية.

ولابد من النمو الاقتصادي السريع كأساس لبلوغ أمن غذائي مستدام للجميع ببلوغنا عام ٢٠٢٠م، وهذا يتطلب:

١- استثمار في الثروة البشرية بالعناية الصحية والتغذية والتثقيف، وتوفير الماء النظيف والصرف الصحي، والتعليم وتعليم البنات خصوصاً، وتنظيم النسل والعناية بالطفولة وبدخل الأسرة.

٢- تحسين مصادر الإنتاج وظروف العمل، ونشر المشاريع الريفية غير الزراعية صغيرة المستوى مما يحسن معيشة الريفيين، وزيادة الإنتاجية الزراعية بتحسين أنواع المحاصيل والحيوانات وتوفير الأدوات والأسمدة وتقنية إدارية جيدة.

- ٣- تحسين الأسواق والبنية التحتية والمؤسسات، خاصة في الريف الذي لا تصله هذه الخدمات، لذلك فأسواقها أقل تطوراً وأقل منافسة.
 - ٤- نشر البحث والمعرفة والتقنية سواء في العلوم البيولوجية أو الطاقة أو المعلومات والاتصالات، مما يفيد الفقراء وأمنهم الغذائي وإدارة المصادر الطبيعية إذا وجه الإرشاد التقني لحل مشاكل الفقراء.
 - ٥- تحسين إدارة المصادر الطبيعية من ماء وتربة، بترشيد التسميد والإيمان بأن الماء هو مفتاح الأمن الغذائي.
 - ٦- الحكم الجيد (أساسه القانون والشفافية والإدارة الشعبية واحترام حقوق الإنسان) يدعم الوصول للأمن الغذائي للجميع، فزيادة القطاع الأهلي (وانكماش القطاع العام) استهدف الربح دون توفير الخدمات الشعبية (سلام - قانون - ماء نظيف - قوى كهربية - صحة عامة - بحث عام - بنية أساسية ريفية).
- يعانى يومياً على مستوى العالم ٨٠٠ مليون (١٣٪ من السكان) إنسان من الجوع و١٧٠ مليون (٣٪ من السكان) طفل تحت ٥ سنوات عمر يعانون من نقص التغذية، وتأمل قمة غذاء العالم (مايو ٢٠٠٢م) خفض هذا العدد الأخير لأطفال ما قبل سن المدرسة بمعدل ٢٥٪ حتى عام ٢٠٢٠م أى سيظل عام ٢٠٢٠م حوالى ١٣٠ مليون طفل يعانون من نقص الغذاء، بينما الرقم الأول (٨٠٠ مليون) ربما ينخفض إلى ٦٧٥ مليون عام ٢٠١٥م.
- العوامل التى لا تساعد على خفض عدد الجوعى:-**
- ١- العولة التى لا تخدم الفقراء.
 - ٢- أنانية التقنية وسياسة معاهدها التى تهتم بحوثها بالثروة تاركة الأمن الغذائى خلفها.
 - ٣- تدهور المصادر الطبيعية وزيادة ندرة المياه.
 - ٤- الطوارئ والكوارث الصحية والغذائية.
 - ٥- زيادة النزوح للمدينة مما يزيد الفقر وسوء التغذية.

- ٦- تغيير التركيب الزراعى لشيخوخة المزارعين واعتماد الزراعة على الإناث ونقص العمالة وتدهور الصحة لالتهاب الكبدى والإيدز، ومعاناة الفلاح الصغير (صغار المزارعين).
- ٧- التضخم المستمر.
- ٨- تغيرات الطقس كزيادة ك.أ. فى الجو.
- ٩- تغير أدوار ومسئوليات الجهات المؤثرة (متخذة القرار) من قطاع عام لقطاع أعمال وجمعيات غير حكومية.
- لذا فإن الأسبقية لمتخذى القرار فى:-
- ١- الاستثمار فى المصادر البشرية (تحسين العناية بالصحة من علاج وماء شرب وصرف صحى وطفولة وتعليم وأمن غذائى).
- ٢- تحسين المصادر الإنتاجية (تشجيع الزراعة وتطوير الريف وصحة المدن والهياكل الاجتماعية والمرأة والمناطق الزراعية حول المدن).
- ٣- تحسين الأسواق والبنية التحتية والمؤسسات.
- ٤- نشر البحوث الملائمة والمعرفة والتقنية (بحوث زراعية بيئية - بيوتكنولوجيا زراعية حديثة).
- ٥- تحسين إدارة المصادر الطبيعية (التغلب على مشاكل ارتفاع الماء الأرضى - توفير ماء صالح - الحفاظ على خصوبة التربة، الاهتمام بالحد من دفع العالم بالزراعة النباتية وخفض إنتاج الحيوان (للميثان) والإنسان (ك.أ.)).
- ٦- تشجيع الحكم الجيد (علاج التضخم - الشفافية - الرغبة فى التغيير).
- ٧- دعم سياسات التجارة السليمة قومياً ودولياً (تحويل العملة لصالح الفقراء - انتشار المساعدات - الحفاظ على المصادر الوراثية النباتية).

العناصر المعدنية Minerals:

ملح الطعام هو ثالث ضروريات الحياة للإنسان بعد الهواء والماء، ويدخل في كثير من الصناعات، وله العديد من الوظائف، إلا أن غشه يشكل خطورة على صحة الإنسان، لذا وضعت له مواصفات قياسية من حيث محتواه من الرطوبة، أو نسب كلوريد الصوديوم والشوائب الذائبة وغير الذائبة، كما جاء في الوقائع المصرية - عدد ١٣٣ في ١٩٨٠/٦/٧ م قرار وزارى رقم ٥٠١ لسنة ١٩٧٩ م بالمواصفات الفنية بملح الطعام:

ملح طعام للصناعات الغذائية	ملح طعام ممتاز	ملح طعام فاخر	% على أساس المادة الجافة
٩٥	٩٧.٥	٩٨.٥	كلوريد صوديوم على الأقل
٥	٥	-	الرطوبة حد أقصى
٥	٢.٥	١.٥	الشوائب حد أقصى
-	-	-	حديد
٠.٠٠٠٢٥	٠.٠٠٠٢٥	٠.٠٠٠٢٥	نحاس حد أقصى
٠.٠٠٠١	٠.٠٠٠١	٠.٠٠٠١	زرنينج حد أقصى
٠.٠٠٠٥	٠.٠٠٠٥	٠.٠٠٠٥	رصاص حد أقصى

ورغم ذلك انتشر ما يطلق عليه ملح السياحات (وليس الملاحات)، وهو الملح الناتج من تبخير الماء المتجمع في المناطق المنخفضة، والذي مصدره قد يكون ماء صرف زراعى (بها يحمله من مبيدات زراعية وأسمدة) أو حضرى (بها يحمله من ملوثات) أو ماء جوفى أو من البحار أو البحيرات. لذا يحتوى ملح السياحات على عشرات أضعاف الحدود المسموح بها في ملح الطعام من العناصر الثقيلة ومنها الزئبق والزرنيخ والنحاس والكاديوم والنيكل والكروم والكوبلت والمنجنيز، وكل من هذه العناصر له آثاره السامة على الإنسان، والتى تبدأ من الاضطرابات الهضمية والعصبية وفقر الدم وتكوين حصوات وضغط الدم إلى الانهيار والشلل والفشل الكبدى والكلوى وسرطان الرئة (الزرنيخ والكروم والنيكل) والبروستاتا (الكروم) وحتى الوفاة (زئبق). هذا ناهيك عن ما يحتويه ملح السياحات من

زيادة من أملاح الماغنسيوم والكالسيوم والبكتيريا ومتبقيات المبيدات الحشرية والأسمدة الزراعية.

وفي بلجيكا نشرت دراسة على ٥ دول أوروبية (بلجيكا - فرنسا - إيطاليا - أسبانيا - البرتغال)، تم فيها فحص ٤٠٠ نوع مختلف من المنتجات الغذائية المعلبة، ووجد أن ٧٠٪ منها ملوث بآثار مادتين كيميائيتين مستخدمتين في طلاء العلب، وأن هاتين المادتين من المواد المسببة للسرطان*.

كما أن العمال الذين يعملون في مصانع الفبر وغيرها ممن يتعرضون للأسبستوس يصابون بالسرطان في العظام، وأن أفراد أسرهم يصابون كذلك بالسرطان لاحتكاكهم بملابس هؤلاء العمال التي تكون ملوثة بالأسبستوس، لذا تدفع هذه المصانع ملايين الدولارات تعويضا لإصابات عمالها وأسرههم بالسرطان. الميزوسليوما عبارة عن أورام سرطانية تصيب الغشاء البلوري المحيط بالرئة نتيجة الملوثات، وأهمها غبار الأسبستوس. ورغم تحريم إنتاجه لكن تنتجه مصر (مصنع بالمعصرة) فتصاب الحيوانات والإنسان بهذا المرض القاتل الذي يظهر بتأثير التراكم بعد ١٥ - ٢٠ سنة، فيؤدي للوفاة في ظرف من ٦ أشهر إلى سنتين.

ولمزيد من المعرفة حول المعادن وفوائدها وأضرارها يمكن الرجوع لكتب التحليل الحقلية والمعملي (دار النشر للجامعات المصرية - رقم إيداع ١٩٩٦/١١٣١٨)، أضرار الغذاء والتغذية (دار النشر للجامعات المصرية - رقم إيداع ١٩٩٩/١١٨٢٨)، العناصر المعدنية (المكتبة الجامعية بالإسكندرية - رقم إيداع ٢٠٠٠/٢٥٤١).

الوقاية من السرطان Cancer Prophylaxis

مضادات السرطان:

هناك مضادات للسرطان Anticarcenogens عديدة ومتنوعة، فتشير النتائج أن تكرار تناول أغذية معينة خاصة الفواكه والخضراوات الخضراء والصفراء ترتبط بانخفاض خطر الخراجات. وهناك ما يزيد عن ٥٠٠ مشتق غذائي وعامل خلقى Synthetic تثبط الاستجابة للمسرطنات، من بينها الفيتامينات (كاروتين، حمض أسكوربيك، وإينوسيتول)، ومعادن نادرة (سيلينيوم)، وكيماويات نباتية (تانينات - سيانات - إيزوسيانات - فلافونات - فينولات - كومارينات - كلوروفيللين)، ومثبطات البروتياز (في الذرة والبقول والنبجليات)، وإضافات غذائية (كموانع الأكسدة)، وعقاقير، وحتى الملوث الصناعى Aroclor 1254، وإن كانت تحتاج لمزيد من الدراسة.

ومضادات السرطان الطبيعية تستهلك ليست منفردة لكن في تركيبات غذائية غير معروفة التأثير. والمثبطات إما تمنع حدوث السرطان من مولداته، أو تعوق (فتمنع) تلف DNA، أو تثبط تحويل الخلايا المستحثة. فإما تقلل من استهلاك العضو بخفض وفرة السرطن، أو باصطياد محبات النيوكليوتيدات من السرطنات المنشطة، بتنشيط الإنزيمات النازعة للسمية (جلوتاثيون) وتثبيط تخليق ونشاط الإنزيمات المنشطة للمسرطنات (سيتوكروم)، أو بارتباط السرطنات بالجلوتاثيون وخروجها من الجسم وخفض ارتباط السرطنات بالـ DNA بالتالى. فمضادات الأكسدة تزيد نشاط الجلوتاثيون فتزيد إخراج السرطنات المرتبطة بهذا الإنزيم (إلا أن مضادات الأكسدة معقدة التأثير فقد تشجع الخراجات أو تسرطن أو يكون لها نشاط معاون للمسرطنات). وعموما فتأثيرات هذه المواد متباينة بتباين نوع الحيوان والمسرطن، وبعضها قد لا يؤدي سوى لانخفاض الطاقة المستهلكة (كما في استهلاك الفواكه الطازجة) أو قد يؤدي لإحداث السرطان (عقار تاموكسافين يسبب سرطان الرحم رغم أنه عقار ضد سرطان الثدي).

برنامج مكافحة سرطان الثدي The breast cancer prevention

program:

لا يحدث سرطان الثدي فجأة، بل يمر بمراحل ومقدمات، ويسببه عوامل متداخلة بلغت ١٢ عاملاً، أشهرها هرمون الإستروجين، بجانب عوامل الوراثة والتناسل والغذاء ونظام الحياة والبيئة. ويعطى الإستروجين في شكل حبوب منع الحمل أو علاج تعويضي في سن اليأس، إضافة لحقن الثدي بالسيليكون، وتناول عقاقير معينة (للإحباط أو ارتفاع ضغط الدم أو العدوى البكتيرية أو سوء الهضم أو ارتفاع مستوى الكوليسترول أو للقرحة)، وعمل أشعة للثدي تعمل ضمن عوامل إحداث سرطان الثدي. والأغذية مرتفعة المحتوى الدهني والطاقة في وجود المصادر الهرمونية والإضافات والملوثات في الأغذية الحديثة مع التعرض للكيماويات المسرطنة في أماكن العمل (كالإشعاع النووي والحقول الكهرومغناطيسية)، إضافة للتدخين وتعاطي الكحوليات، وعدم النشاط، واستخدام أصباغ الشعر السوداء تعتبر عوامل خطر تساعد في إحداث سرطان الثدي.

وقد وجد أن من يتناول الشوم يومياً أقل عرضة للإصابة بسرطان الأمعاء بمعدل ٣٠٪ عن غيرهم وأقل عرضة للإصابة بسرطان المعدة بنسبة ٥٠٪. فالثوم والبصل يعوقا عمل المسرطنات كالنيتروزومورفولين (من النيتروزأمينات). كما تحمي السبانخ بها محتويها من مادة Lutein من سرطان القولون، فتناول السبانخ بانتظام مفيد إلا إذا كان للشخص تاريخ عائلة لهذا المرض، إذ أن العامل الوراثي يوقف التأثير النافع لهذه المادة. كما أكدت ٥٧ دراسة من ٧٢ أن هناك علاقة بين معدل استهلاك الطماطم وانحسار مرض السرطان، خاصة سرطان البروستاتا والرئة والمعدة، وذلك راجع لمحتوى قشرة الطماطم من مادة الليكوبين المضادة للتأكسد، مما تقاوم السرطان. وقيل كذلك أن الكرنب والفجل الأحمر واللفت من الخضراوات التي تساعد على تحطيم الخلايا السرطانية في جسم الإنسان، فلها تأثير إيجابي مع العلاج الكيماوي، إلا أن المعهد القومي للسرطان بهارفارد يؤكد أن الفواكه والخضراوات لا تحمي من سرطان القولون.

وعموماً فإن النظام الغذائي المقترح للوقاية من خطر السرطان يشتمل على:

- ١- انخفاض استهلاك الدهون.
 - ٢- انخفاض استهلاك الأغذية المملحة والمدخنة.
 - ٣- تحديد استهلاك الطاقة والكحوليات.
 - ٤- زيادة المغذيات الدقيقة كالفيتامينات [A, E, C]، بيتا-كاروتين، والكاروتينويدات الأخرى، وحض الفوليك و(B) والمعادن (كالسنيوم).
 - ٥- وجوب احتواء الوجبات على فواكه وخضراوات صفراء وبرتقالية، وخضراوات ورقية خضراء، بقوليات، حبوب كاملة، ولحوم وأسماك ودواجن شحيحة الدهن.
- وهذه تساعد معا في خفض خطر سرطان الثدي والقولون والتجفيف القمى والجزء العلوى من القناة الهضمية والرتة وعنق الرحم. هذا وقد وجد أن الشاي الأخضر يقي من الأورام السرطانية، إذ يوقف نمو الأوعية الدموية التى تغذى الأورام مما يمنع انتشارها. كما أكد علماء هنود أن القهوة بها فيها من كافيين تساعد على تحمل الإشعاع، فلا تظهر تأثيراته الضارة.
- وعموماً فإن للنظافة دور كبير في الوقاية من السرطانات، مع شدة مقاومة الحشرات بطرق غير كيميائية، فيكفى أن تعرف أن للصراصير الألمانية طول حياة ٩ - ١٠ أشهر، وتكتمل دورة حياتها في ٢ - ٣ أشهر من وضع كيس البيض (٣٠ بيضة)، ثم يخرج الفقس (ينسلخ ٥ - ٧ مرات) حتى الطور الذى يصل طوله ١٢ مم ثم الصرصور البالغ، فتتكون في ظرف عام تجمعات كبيرة، تنشط بالليل، ويمكنها المعيشة تحت أسوأ الظروف. ومن الصراصير حوالى ٣٥٠٠ نوع تنتشر في المخازن والمطاعم والمطابخ وأماكن تصنيع الأغذية، حيث يتوفر الدفء والرطوبة اللازمة لحياتها. وهى تفترس الأغذية وتلوثها بفضلاتها وإفرازاتها وما تحمله من جراثيم ممرضة. وتقاوم بأقراص كيميائية عطرية (فريمونات Allelone-Pheromone - Kairomone كمثبطات جنسية)، والتي عرفها الألماني Adolf Butenandt في نهاية الثلاثينيات من القرن العشرين.
- هذا وتفرز خنثافس القمح *Tribolium castaneum* مركبات كوينويدية (مثل ١-٤ -

بنزوكوينون) تسبب سرطانات ليمفاوية (في الكبد والطحال) وغدية (في الثدي) لمن يتناول الدقيق أو البسكويت المصنوع من القمح المصاب.

وقد تنطرق طرق المقاومة للحشرات والكائنات الدقيقة إلى استخدام صنابير مياه تعمل بالأشعة تحت الحمراء، استخدام ماء تحت ضغط للتنظيف، استخدام أجهزة صق للحشرات، استخدام دهانات للحوائط مضادة للعفن والفطريات، إلى غير ذلك مما تحتمه سبل الرقابة الصحية والأمن الصناعى والغذائى. وللمزيد من المعلومات فى هذا الحقل يمكن الرجوع إلى المصادر التالية للمؤلف:

- ١- أضرار الغذاء والتغذية (١٩٩٩م) دار النشر للجامعات بالقاهرة - رقم إيداع: ١٩٩٩/١١٨٢٨ م.
- ٢- الفيتامينات (٢٠٠٠م) المكتبة الجامعية بالإسكندرية - رقم إيداع: ٢٠٠٠/٢٥٤٢ م.
- ٣- العناصر المعدنية (٢٠٠٠م) المكتبة الجامعية بالإسكندرية - رقم إيداع: ٢٠٠٠/٢٥٤١ م.
- ٤- تغذية الحيوان (٢٠٠٤م) عبد الحميد محمد عبد الحميد - رقم إيداع: ٢٠٠٤/٢٥٢٨ م.
- ٥- صحة الحيوان (٢٠٠٥م) عبد الحميد محمد عبد الحميد - رقم إيداع: ٢٠٠٥/٤٥٦٦ م.

مستويات الخطر الدنيا للمواد الخطرة Minimal Risk Levels (MRLs):

وضعت وكالة تسجيل المواد السامة والأمراض (ATSDR) مع وكالة حماية البيئة (EPA) الأمريكية قائمة مواد خطرة، ووضع الحد الأدنى (MRLs) من كل منها المؤدى لأخطار صحية (غير سرطانية)، معبرا عنها في حالة استنشاق بوحدة/مليون (ppm) للغازات والمواد الطيارة، أو مجم/م³ للجزيئات، أو مجم/كجم/يوم في حالة تناولها بقم الإنسان، وهذه MRLs محسوبة بقسمة المستوى غير المؤثر ظاهرياً (NOAEL) على عامل غير محدد (UF)، وهذه القيم للتعرض الحاد (١ - ١٤ يوماً)، والمتوسط (أكثر من ١٤ إلى ٣٦٤ يوماً)، والمزمن (٣٦٥ يوماً فأطول)، نوجز بعضها:

المادة	الطريق	المدة	MRL	العامل	التأثير
إيثلين جليكول	استنشاق	حاد	٠.٥ جزء/مليون	١٠٠	كلوى
	فمى	حاد	٢ مجم/كجم/يوم	١٠٠	نمو
	مزمن	٢ مجم/كجم/يوم	١٠٠	١٠٠	كلوى
إيثلين أوكسيد	استنشاق	متوسط	٠.٩ جزء/مليون	١٠٠	كلوى
أستيتون	استنشاق	حاد	٢٦ جزء/مليون	٩	عصبى
	متوسط	١٣ جزء/مليون	١٠٠	١٠٠	عصبى
	مزمن	١٣ جزء/مليون	١٠٠	١٠٠	عصبى
	فمى	متوسط	٢ مجم/كجم/يوم	١٠٠	هيباتولوجى
ألدرين	فمى	حاد	٠.٠٢ مجم/كجم/يوم	١٠٠٠	نمو
	مزمن	٠.٠٣ مجم/كجم/يوم	١٠٠٠	١٠٠٠	كبدى
ألومنيوم	فمى	متوسط	٢ مجم/كجم/يوم	٣٠	عصبى
أمونيا	استنشاق	حاد	٠.٥ جزء/مليون	١٠٠	تنفسى
	مزمن	٠.٣ جزء/مليون	١٠	١٠	تنفسى
	فمى	متوسط	٣ مجم/كجم/يوم	١٠٠	أخرى
بنزين	استنشاق	حاد	٠.٥ جزء/مليون	٣٠٠	مناعى
	متوسط	٠.٠٤ جزء/مليون	٩٠	٩٠	عصبى
بورون	فمى	متوسط	٠.١ مجم/كجم/يوم	١٠٠٠	نمو

المادة	الطريق	المدة	MRL	العامل	التأثير
تتراكلوروايثيلين	استنشاق	حاد	٠.٢ جزء / مليون	١٠	عصبى
		مزمن	٠.٠٤ جزء / مليون	١٠٠	عصبى
	فمى	حاد	٠.٠٥ مجم / كجم / يوم	١٠٠	نمو
تتراكلوريد تيتانيوم	استنشاق	حاد	١ جزء / مليون	١٠	عصبى
		مزمن	٠.٠٨ جزء / مليون	١٠٠	عصبى
	فمى	حاد	٠.٠٨ مجم / كجم / يوم	٣٠٠	عصبى
تتراكلوروايثان	متوسط	٠.٢ مجم / كجم / يوم	٣٠٠	عصبى	
	استنشاق	متوسط	٠.٤ جزء / مليون	٣٠٠	كبدى
	فمى	متوسط	٠.٦ مجم / كجم / يوم	١٠٠	وزن الجسم
تولوين	مزمن	٠.٠٤ مجم / كجم / يوم	١٠٠٠	تنفسى	
	استنشاق	حاد	١ جزء / مليون	١٠	عصبى
		مزمن	٠.٠٨ جزء / مليون	١٠٠	عصبى
توكسافين	فمى	حاد	٠.٠٨ مجم / كجم / يوم	٣٠٠	عصبى
	متوسط	٠.٢ مجم / كجم / يوم	٣٠٠	عصبى	
	فمى	حاد	٠.٠٥ مجم / كجم / يوم	١٠٠٠	كبدى
ثلاثى كلورو إيثان	متوسط	٠.١ مجم / كجم / يوم	٣٠٠	كبدى	
	استنشاق	حاد	٢ جزء / مليون	١٠٠	عصبى
		متوسط	٠.٧ جزء / مليون	١٠٠	عصبى
ثنائى أكسيد كبريت	فمى	حاد	٠.٣ مجم / كجم / يوم	١٠٠	عصبى
	متوسط	٠.٤ مجم / كجم / يوم	١٠٠	كبدى	
	استنشاق	حاد	٠.١ جزء / مليون	٩	تنفسى
ديكلوروفوس	فمى	حاد	٠.٠٠٥ جزء / مليون	١٠٠٠	نمو
	متوسط	٠.٠٠٥ جزء / مليون	١٠٠	كبدى	
	استنشاق	حاد	٠.٠٠٢ جزء / مليون	١٠٠	عصبى
	متوسط	٠.٠٠٣ جزء / مليون	١٠٠	عصبى	
	مزمن	٠.٠٠٠٦ جزء / مليون	١٠٠	عصبى	
	فمى	حاد	٠.٠٠٤ مجم / كجم / يوم	١٠٠٠	عصبى
	متوسط	٠.٠٠٣ مجم / كجم / يوم	١٠	عصبى	
	مزمن	٠.٠٠٥ مجم / كجم / يوم	١٠٠	عصبى	

المادة	الطريق	المدة	MRL	العامل	التأثير
فلورين	استنشاق	حاد	٠.٠٤ جزء/ مليون	٩	تنفسى
		متوسط	٠.٠٣ جزء/ مليون	٣٠	تنفسى
		مزمن	٠.٠٨ جزء/ مليون	٣٠	تنفسى
فورمالدهيد	فمى	متوسط	٠.٣ مجم/ كجم/ يوم	١٠٠	هضمى
		مزمن	٠.٢ مجم/ كجم/ يوم	١٠٠	هضمى
	استنشاق	حاد	٠.٠٠٢ مجم/ م ^٣	١٠٠	تنفسى
فاناديوم	فمى	متوسط	٠.٠٣ مجم/ كجم/ يوم	١٠٠	كلوى
	استنشاق	متوسط	٠.٠١ جزء/ مليون	١٠٠	تنفسى
فينيل أسيتات	استنشاق	حاد	٠.٥ جزء/ مليون	١٠٠	نمو
		متوسط	٠.٣ جزء/ مليون	٣٠٠	كبدى
فينيل كلوريد	فمى	مزمن	٠.٠٠٠٢ مجم/ كجم/ يوم	١٠٠٠	كبدى
كادميوم	فمى	مزمن	٠.٠٠٢ مجم/ كجم/ يوم	١٠	كلوى
كاربون دى سلفيد	استنشاق	مزمن	٠.٣ جزء/ مليون	٣٠	عصبى
	فمى	حاد	٠.١ مجم/ كجم/ يوم	٣٠٠	كبدى
كاربون تتراكلوريد	استنشاق	حاد	٠.٢ جزء/ مليون	٣٠٠	كبدى
		متوسط	٠.٥ جزء/ مليون	١٠٠	كبدى
	فمى	حاد	٠.٢ مجم/ كجم/ يوم	٣٠٠	كبدى
		متوسط	٠.٠٧ مجم/ كجم/ يوم	١٠٠	كبدى
كلوردان	استنشاق	متوسط	٠.٠٠٢ مجم/ م ^٣	١٠٠	كبدى
		مزمن	٠.٠٠٢ مجم/ م ^٣	١٠٠٠	كبدى
	فمى	حاد	٠.٠١ مجم/ كجم/ يوم	١٠٠٠	نمو
		متوسط	٠.٠٠٦ مجم/ كجم/ يوم	١٠٠	كبدى
		مزمن	٠.٠٠٦ مجم/ كجم/ يوم	١٠٠	كبدى
كلوروايثان	استنشاق	حاد	١٥ جزء/ مليون	١٠٠	نمو
كلوروبنزين	فمى	متوسط	٠.٤ مجم/ كجم/ يوم	١٠٠	كبدى
كلوروفورم	استنشاق	حاد	٠.١ جزء/ مليون	٣٠	كبدى
		متوسط	٠.٥ جزء/ مليون	١٠٠	كبدى
		مزمن	٠.٥ جزء/ مليون	١٠٠	كبدى
	فمى	حاد	٠.٣ مجم/ كجم/ يوم	١٠٠	كبدى

المادة	الطريق	المدة	MRL	العامل	التأثير
كلوروفينول كلوروميثان	فمسي استنشاق	متوسط	١ ر.مجم / كجم/ يوم	١٠٠	كبدى
		مزمن	١ ر.مجم / كجم/ يوم	١٠٠٠	كبدى
		حاد	١ ر.مجم / كجم/ يوم	١٠٠	كبدى
		حاد	٥ جزء/ مليون	١٠٠	عصبى
كروميوم (سبراي) كروميوم (جزئيات) كوبالت كربزول	استنشاق	متوسط	٥ ر.مجم / مليون	٣٠٠	كبدى
		مزمن	٥ ر.مجم / مليون	١٠٠٠	عصبى
		متوسط	٥ ر.مجم / م ^٢	١٠٠	تنفسى
		متوسط	٣ ر.مجم / م ^٢	٣٠	تنفسى
مئوكسى كلور ميثيل باراثيون	فمسي	حاد	٥ ر.مجم / كجم/ يوم	١٠٠	عصبى
		متوسط	٥ ر.مجم / كجم/ يوم	١٠٠٠	تناسلى
		متوسط	٧ ر.مجم / كجم/ يوم	٣٠٠	عصبى
		مزمن	٣ ر.مجم / كجم/ يوم	١٠٠	هياتولوجى
ميثيلين كلوريد ميثيل زئبق نافثالين	استنشاق	حاد	٦ جزء/ مليون	١٠٠	عصبى
		متوسط	٣ جزء/ مليون	٩٠	كبدى
		مزمن	٣ جزء/ مليون	٣٠	كبدى
		حاد	٢ ر.مجم / كجم/ يوم	١٠٠	عصبى
نيكل ن- هكسان هيدرازين هيدروجين سلفيد	استنشاق	مزمن	٦ ر.مجم / كجم/ يوم	١٠٠	كبدى
		مزمن	٣ ر.مجم / كجم/ يوم	٤	نمو
		مزمن	٢ ر.مجم / مليون	١٠٠٠	تنفسى
		حاد	٥ ر.مجم / كجم/ يوم	١٠٠٠	عصبى
يورانيوم - أملاح ذائبة	استنشاق	متوسط	٢ ر.مجم / كجم/ يوم	٣٠٠	كبدى
		مزمن	٢ ر.مجم / م ^٢	٣٠	تنفسى
		مزمن	٦ ر.مجم / مليون	١٠٠	عصبى
		متوسط	٤ ر.مجم / مليون	٣٠٠	كبدى
يورانيوم - أملاح ذائبة	استنشاق	حاد	٧ ر.مجم / مليون	٣٠	تنفسى
		متوسط	٣ ر.مجم / مليون	٣٠	تنفسى
		متوسط	٤ ر.مجم / م ^٢	٩٠	كلوى
		مزمن	٣ ر.مجم / م ^٢	٣٠	كلوى

المادة	الطريق	المدة	MRL	العامل	التأثير
يورانيوم - مركبات	فمى	متوسط	٠.٠٠٢ رجم/كجم/يوم	٣٠	كلوى
غير ذاتية	استنشاق	متوسط	٠.٠٠٨ رجم/م ^٣	٣٠	كلوى

كما وضعت كذلك منظمة الأغذية والزراعة FAO بالاشتراك مع منظمة الصحة العالمية WHO قوائم حدود قصوى لا يسمح بتجاوز استهلاكها يوميا (ADI) من الإضافات الغذائية والعلفية ، وكذلك قوائم بالحد الأقصى المسموح بوجوده من المتبقيات الخطرة (MRL) . وفيما يلي الحد الأقصى لبعض متبقيات المضادات الحيوية :

* الحد الأقصى المسموح به لمتبقيات الكلور تتراسيكلين ، أو كسى تتراسيكلين ، تتراسيكلين سواء منفردة أو معا في الأغذية حيوانية المصدر

في العضلات	٢٠٠ جزء/ بليون	للماشية والخنازير والغنم والدواجن
في الكبد	٦٠٠ جزء/ بليون	للماشية والخنازير والغنم والدواجن
في الكلى	١٢٠٠ جزء/ بليون	للماشية والخنازير والغنم والدواجن
في البيض	٤٠٠ جزء/ بليون	للماشية والخنازير والغنم والدواجن
في اللبن	١٠٠ جزء/ بليون	للماشية والخنازير والغنم والدواجن

وعليه فالمسموح بتناوله في اليوم ٥-٣ ميكروجرام/ كجم وزن جسم

* الحد الأقصى المسموح به لمتبقيات الجنتاميسين في الأغذية حيوانية المصدر

في العضلات	١٠٠ أجزاء/ بليون
في الكبد	٢٠٠٠ جزء/ بليون
في الكلى	٥٠٠٠ جزء/ بليون
في الدهن	١٠٠ جزء/ بليون
في اللبن (ماشية)	٢٠٠ جزء/ بليون

وعليه فالمسموح بتناوله يوميا كحد أقصى ٧٨٥ ميكروجرام للشخص (على أساس تناول ٣٠٠ جم لحم أو ١٠٠ جم كبد أو ٥٠ جم كلاوي أو ٥٠ جم دهن أو ١.٥ لتر لبن .

* الحد الأقصى المسموح به لمتبقيات البروكاين بنزيل بنسيلين في الأغذية حيوانية المصدر سواء لحوم الماشية أو الخنازير أو الدواجن هو ٥٠ جزء/بليون

وفي اللبن ٤ أجزاء/بليون

* الحد الأقصى من متبقيات المضاد الحيوى سبكتينوميسين في الأغذية حيوانية المصدر (الماشية والغنم والخنازير والدواجن)

في العضلات ٥٠٠ جزء/بليون

كبد ٢٠٠٠ جزء/بليون

كلى ٥٠٠٠ جزء/بليون

دهن ٢٠٠٠ جزء/بليون

لبن ٢٠٠ جزء/بليون

بيض ٢٠٠٠ جزء/بليون

والحد الأقصى المسموح بتناوله في اليوم ١٨٠٠ ميكروجرام/شخص

المراجع

- المؤتمر الدولي الثانى للفطريات (١٩٩٩م). ٢٨ سبتمبر - ١ أكتوبر - جامعة الأزهر.
- عبد الرزاق عبد الرحمن أبو سعده (١٩٩٩م). مملكة الفطريات. رقم الإيداع: ٩٠١٢ - القاهرة (مطابع مجموعة الفيروز).
- محمد كمال عبد العزيز (١٩٩٩م). الصحة والبيئة - مكتبة الأسرة - الهيئة العامة للكتاب - رقم الإيداع: ٩٦١٧/٩٩٩٩م.
- محمد السيد أرنأؤوط (١٩٩٩م). الإنسان وتلوث البيئة - مكتبة الأسرة - الهيئة العامة للكتاب - رقم إيداع: ٩٥٩٢.
- Abdel-Hafez, *et al.* (1999). Proc. 2nd Inter. Conf. Fungi: Hopes & Challenges, Cairo, 29th Sept. - 1st Oct., Vol. II, P: 13.
- Abdelhamid *et al.* (1996). Survey of aflatoxin and ochratoxin occurrence in some local feeds and foods. Proc. Conf. Foodborne Contamination and Egyptian's Health, Mansoura, 26 - 27 Nov., pp: 43 - 50.
- Abdelhamid *et al.* (2002). Feeding Nile tilapia on Biogen® to detoxify afltoxic diets. Proc. 1st Ann. Sci. Conf. Anim. & Fish Prod., Mansoura, 24 & 25 Sept., pp: 207 - 230.
- Abdelhamid *et al.* (2002). Effect of dietary graded levels of aflatoxin B₁ on growth performance and biochemical, chromosomal and histological behaviour of Nile tilapia, *Oreochromis niloticus*. Proc. 1st Ann. Sci. Conf. Anim. & Fish Prod., Mansoura, 24 & 25 Sept., pp: 231 - 250.

- Abdelhamid *et al.* (2002). The use of tafla or aluminosilicate for alleviating toxic effects of aflatoxin – contaminated diets of growing rabbits. Proc. 1st Ann. Sci. Conf. Anim. & Fish Prod., Mansoura, 24 & 25 Sept., pp: 389 – 413.
- Abdel-Wahhab *et al.* (1999). J. Agric. Sci. Mansoura Univ., 24(7) 3343.
- Aguilar, M. and U. Schramm (1996). Comparison of effects of cyclosporine A in renal proximal tubular cell line and primary cultures of rat and human. Toxicology Letters, 88: 20.
- Alexander, R. (2000). The cancer war needs an informed public: Known carcinogens to be avoided. <http://consumerlaw-page.com/article/cancer.shtml>.
- Allam, *et al.* (1999). Egypt. J. Nutr. Feeds, 2 (Special Issue) 1.
- Ames, B.N. and L.S. Gold (1990). Chemical carcinogenesis: too many rodent carcinogens. Proc. Natl. Acad. Sci. USA Classification.
- Anon. (1999). World Poultry – Elsevier. 15(9): 7.
- Bailey, G.S. and D.E. Williams (1993). Chemical causes of cancer. <http://class.fst.ohio-state.edu/FST201/lectures/IFTCa.html>.
- Bailey, G.S. and D.E. Williams (1993). The scientific status summaries. Food Technol. 47(2): 105 – 118.
- Belmadani, *et al.* (1996). Effects of ochratoxin A, a food contaminating mycotoxin on brain of young adults rats fed subchronically and beneficial effects of aspartame a structural analogue. Toxicology Letters, 88: 22.

- Boersma, S. (2000). World Poultry, 16 (1) 30.
- Breast Cancer (1996). [http://www.sciam.com/0996 issue/0996breast.html](http://www.sciam.com/0996%20issue/0996breast.html).
- College of Science, Texas A & M University (1996). Carcinogens. <http://www.science.tamu.edu/safety/carcinogens.html>.
- Deo, P. (1999). World Poultry – Elsevier, 15(8) 6.
- de Thé, G. (1998). Viruses and human cancers. <http://ehpnet1.niehs.nih.gov/docs/1995/Suppl08/guy-abs.html>.
- Diet and Cancer (2001). <http://class.fst.ohio-state.edu/FST201/lectures/Cancer.html>.
- El-Fiky, *et al.* (1999). 15th Ann. Conf. Egypt. Soc. Toxicol., 6 – 7 Oct., Alex., Abst. No. 47.
- El-Ghanery, A.A. and A.A. Abu-Seidah (1999). Proc. 2nd Inter. Conf. Fungi: Hopes & Challenges, Cairo, 29th Sept. – 1st Oct., Vol. II, P: 49.
- El-Sayed, T.I. (1996). 1st Int. Conf. Fungi: Hopes & Challenges, 2 – 5 Sept., Cairo, Abst., P: 33.
- El-Shanaway *et al.* (1999). The African J. Mycol. Biotechnol., 7(3) 25.
- Epstein, *et al.* (1997). [http://www,lightparty.com.Health/Prevent Cancer.html](http://www.lightparty.com/Health/PreventCancer.html).
- FAO (1999) .Residues of some veterimary drugs in animals andfoods. FAO food and Nutrition P aper , 41L11, FAO – Rome. 145p.
- Fuzik, M. (1999). Abstracts Book of 1999 Open meeting of the human

dimensions of global environmental change research community,
Shonan Village, Japan, 24 – 26 June P: 160.

- Grigg, B. (2001). http://www.niehs.nih.gov/oc/news/10thRoc.htm.
- Hasan, H.A.H. (1996). 1st Int. Conf. Fungi: Hopes & Challenges. 2 – 5 Sept., Cairo, Abst. P: 21.
- Huber, *et al.* (2003). Coffee and its chemopreventive components Kahweol and Cafestol increase the activity of O⁶-methylguanine-DNA methyltransferase in rat liver-comparison with phase II xenobiotic metabolism. Fundamental and Molecular Mechanisms of Mutagenesis, 522: 57 – 68.
- Hussein, *et al.* (2000). Protective effect of *Nigella sativa* seed against aflatoxicosis in *Oreochromis niloticus*. Mycotoxins and Dioxins and the Environment. Proc. Conf., Bydgoszcz, Sept. 25 – 27, pp: 109 – 130.
- IFPRI (2002). Sustainable Food Security for All by 2020. Proc. Inter. Conf., Sept. 4 – 6, 2001 Bonn, Germany. 281 P.
- International Agency for Research, World Health Organisation (1972 – 1994). Monographs Vol. 1 – 60.
- Leffell, D.J. and D.E. Brash (1996). Sunlight and skin cancer. <http://www.sciam.com/0996issue/0796leffell.html>.
- Li, *et al.* (2000). Reduction of aflatoxin B₁ adduct biomarkers by oltipraz in the tree shrew (*Tupaia belangeri chinesis*). Cancer Letters, 154: 79 – 83.

- Martin, S. (2000). Web MD Washington Correspondent. <http://my.webmd.com/content/article/1728.66440>.
- McGinley, L. (1997). Saccharin may be delisted from NIH'S Carcinogen List. <http://www.junkscience.com/news/saccharin.html>.
- Morris, *et al.* (2003). North American,s BSE dilemma.Meat Intrnational,13(6)27-31.
- Mutations (2001). <http://www.ultranet.com/~jkimball/Biology/Pages/M/Mutations.html>.
- Narasimhan, *et al.* (2000). Protective effect of Amrita Bindu against acute aflatoxin treatment-induced alteration of the antioxidant status in fishes. 6th Internet World Congress for Biomedical Sciences. Poster 131, 5 P.
- Nat'l Academy Press (2000). Carcinogens and Anticarcinogens in the Human Diet. <http://books.nap.edu/books/0309053919/html/1.html>.
- NCI (2000). Oral contraceptives and cancer risk. <http://cancer.med.upenn.edu/pdq-html/6/engl/600313.html>.
- NTP (2000). 9th Report on Carcinogens. [http://ntp-server.niehs.nih.gov/New Home Roc/TamoxFacts.html](http://ntp-server.niehs.nih.gov/NewHomeRoc/TamoxFacts.html).
- Porter, C. (2000). Meat International, 10(3) 16.
- Qureshi, M.A. (1998). World Poultry, Elsevier, 14(1) 36.
- Radic, *et al.* (1996). Ochratoxin A in human sera in the area with endemic nephropathy in Croatia. Toxicology Letters, 88: 48.

- Ragab *et al.* (1999). J. Agric. Sci. Mansoura Univ., 24: 4885.
- Rumbelha, W.K. (2003). Mycotoxicosis in pets, rare but ruthless. Feed Tech, 7(3): 25 – 27.
- Saber, M.S. (1996). 1st Int. Conf. Fungi: Hopes & Challenges. 2 – 5 Sept., Cairo, Abst., P: 32.
- Sluis, W. (2003). Confusion !?!. World Poultry, 19(5) 7.
- Soliman, K.M. and B.R. Ismail (1999). J. Agric. Sci. Mansoura Univ., 24(7) 3585.
- Soltan, E.M. and R.M. Mohamed (1999). Proc. 2nd Inter. Conf. Fungi: Hopes & Challenges, Cairo, 29th Sept.– 1st Oct., Vol. II, P: 1.
- Study links red meat to some cancers (1996). <http://www.cnn.com/US/9604/30/meat/index.html>.
- The Merck Manual of Diagnosis and Therapy (2001). Drug Toxicity. Merck & Co. Inc. USA. <http://www.merck.com/pubs/mmanual/section22/chapter302/302C.html>.
- The Nutrition Notebook (2001). Vitamin B-9. <http://www.springboard4health.com/notebook/V-b9.html>.
- Trichopoulos, *et al.* (1996). What causes cancer? <http://www.sciam.com/0996issue/0996trichopoulos.html>.
- US Department of Health and Human Services (1991). National Toxicology Program. 6th Annual Report on Carcinogens.
- U.S. News Online (2001). The war on cancer. <http://www.usnews.com>.

com/usnews/issue/cancer.htm.

- Willett, W.C. (1998). Diet, Nutrition, and Avoidable Cancer. <http://ehpnet1.niehs.nih.gov/docs/1995/Suppl-8/willett-abs.html>.
- Youssry, A.A. and H.H. Abo-Galia (1999). 2nd Intr. Conf. Pest. Control., Mansoura, Sept., pp: 371 – 375.
- Zin El-Din *et al.* (1999). J. Agric. Sci. Mansoura Univ., 24: 1889.

ولمزيد من الاطلاع يمكن الرجوع لكتب المؤلف التالية:-

- ١- رعاية حيوانات المزرعة (١٩٨٦م). الناشر: المؤلف ، طباعة: مطبعة جامعة المنصورة.
- ٢- رعاية حيوانات المزرعة (١٩٩١م). الناشر: دار النشر للجامعات المصرية بالقاهرة. رقم إيداع: ٧١٣٦/١٩٩٠.
- ٣- رعاية الكلاب (١٩٩١م). الناشر: مكتبة مديولى بالقاهرة. رقم إيداع: ٩٣٢٠/١٩٩١.
- ٤- الأسس العلمية لإنتاج الأسماك ورعايتها (١٩٩٤م). الطبعة الأولى - الناشر: دار النشر للجامعات المصرية بالقاهرة. رقم إيداع: ٣٦٦٧/١٩٩٤.
- ٥- التحليل الحقلى والمعمل فى الإنتاج الحيوانى (١٩٩٦م). الناشر: دار النشر للجامعات المصرية بالقاهرة. رقم إيداع: ١١٣١٨/١٩٩٦.
- ٦- تغذية الحيوان (١٩٩٦م). الناشر: المؤلف، طباعة: مطبعة جامعة المنصورة.
- ٧- مختصر الكلام فى أضرار الطعام (١٩٩٨م). الناشر: المؤلف - طباعة: دار النيل للطباعة والنشر بالمنصورة. رقم إيداع: ٧١٠٦/١٩٩٨.
- ٨- أضرار الغذاء والتغذية (١٩٩٩م). الناشر: دار النشر للجامعات المصرية بالقاهرة. رقم إيداع: ١١٨٢٨/١٩٩٩.
- ٩- الفطريات والسموم الفطرية (٢٠٠٠م). الناشر: دار النشر للجامعات المصرية بالقاهرة. رقم إيداع: ١٣٧٣٨/١٩٩٧.
- ١٠- العناصر المعدنية (٢٠٠٠م). الناشر: المكتبة الجامعية بالإسكندرية. رقم إيداع: ٢٥٤١/٢٠٠٠.
- ١١- الفيتامينات (٢٠٠٠م). الناشر: المكتبة الجامعية بالإسكندرية. رقم إيداع: ٢٥٤٢/٢٠٠٠.
- ١٢- الأسس العلمية لإنتاج الأسماك ورعايتها (٢٠٠٠م). الطبعة الثانية - الناشر: المؤلف - طباعة: مطبعة جامعة المنصورة.

- ١٣- تربية الكلاب (٢٠٠١م). الناشر: منشأة المعارف بالإسكندرية. رقم إيداع: ١٠٤٨٢/٢٠٠٠.
- ١٤- تربية الخيول (٢٠٠٢م). الناشر: منشأة المعارف بالإسكندرية. رقم إيداع: ٢٠٠٢/٢٠٨٢٢
- ١٥- الأسس العلمية لإنتاج الأسماك ورعايتها (٢٠٠٣م). الطبعة الثانية مكررة - الناشر: المؤلف- طباعة: مطبعة جامعة المنصورة. رقم إيداع: ١٤٢٤/٢٠٠٣
- ١٦- تغذية الحيوان (٢٠٠٤م). الطبعة الثانية - الناشر: المؤلف- طباعة: مطبعة برلين- طلخا- دقهلية. رقم إيداع: ٢٥٢٨/٢٠٠٤.
- ١٧- صحة الحيوان (٢٠٠٥م). الطبعة الأولى - الناشر: المؤلف - طباعة: مطبعة جامعة المنصورة. رقم إيداع: ٤٥٦٦/٢٠٠٥.
- ١٨- قاموس الاصطلاحات الأجنبية المستخدمة في حقل السمكة (٢٠٠٥م). الطبعة الأولى - الناشر: دار النشر للجامعات - مصر. رقم إيداع: ١١٨٦١/٢٠٠٤.

الصفحة	الموضوع
٧	مقدمة
٢١	مصادر السرطانات
٤٧	وبائية السرطان
٧٣	الغذاء والسرطان
٨٣	السموم الفطرية
٨٧	الفطريات المستخدمة في المقاومة البيولوجية
٩٧	بعض الفطريات السامة وما تنتجه من سموم
١٠٣	العوامل المؤثرة في إنتاج السم الفطري
١٠٣	تأثيرات السموم الفطرية
١٠٤	السموم الفطرية المؤدية لسرطان البروستاتا
١٠٥	السموم الفطرية المؤدية لسرطان الثدي
١٠٦	السموم الفطرية المسببة لانسداد الشريان
١١٥	التركيب البنائي لبعض السموم الفطرية
١١٦	الأفلاتوكسينات
١٣٦	سموم فطرية أخرى خلاف الأفلاتوكسين
١٤٣	علاج التسمم بالسموم الفطرية
١٥٣	الديوكسين
١٥٣	خواصه

الموضوع	الصفحة
مصادره	١٥٦
خطورته	١٦٩
حد السماح	١٧٩
الوقاية والعلاج	١٨٠
الأكريلاميد	١٩١
وجوده	١٩١
مضاره	١٩٤
الوقاية	١٩٨
مرض جنون البقر	٢٠١
طبيعته وأسبابه	٢٠١
انتشاره	٢٠٣
الوقاية	٢٠٨
الإضافات العلفية والأمن الغذائي	٢١٣
الإضافات العلفية	٢١٣
الأمن الغذائي	٢١٤
العناصر المعدنية	٢١٨
الوقاية من السرطان	٢٢٠
مستويات الخطر الدنيا للمواد الخطرة	٢٢٤
المراجع	٢٣١

